Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Владивостокский государственный университет»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Повар, кондитер

Одобрено на заседании Ученого совета протокол № ___ от __.__.2025 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» приказ № _____от _____2025 г.

Ректор _____/Т.В. Терентьева/

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Джи1 Интертейнмент»

Директор
по персоналу _____/А.В. Туть/

2025 год

Члены рабочей группы по разработке ОПОП:
Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе
Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе
Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна
Царёва О.И., мастер производственного обучения колледжа сервиса и дизайна

ОПОП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии Сервис в общественном питании от «____» _____ 20___ г. протокол № ___

Председатель Цикловой методической комиссии _____ /И.В. Мокшина/

Директор колледжа сервиса и дизайна _____ /Д.В. Кузнецов/

Рецензенты:

Шеф-повар ООО «Бэккери-М» _____ /Ю.Г. Крючков/

Бренд-шеф ООО «Пять вкусов» _____ /Р.Г. Котовский/

Управляющий ООО «Пять вкусов» _____ /В.К. Алексеенко/

Содержание

Раздел 1. Общие положения 4

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4

1.2. Нормативные документы 4

1.3. Перечень сокращений 5

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 7

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников 7

3.2. Профессиональные стандарты 7

3.3. Осваиваемые виды деятельности 7

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 10

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 14

4.3. Матрица компетенций выпускника 65

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 83

5.1. Учебный план 83

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 87

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 88

5.4. Календарный учебный график 95

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 97

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 97

5.7. Практическая подготовка 97

5.8. Государственная итоговая аттестация 98

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 98

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 98

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 98

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 99

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 100

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

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

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. №1565);

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Министерства просвещения России;

Устав КГА ПОУ «АТК», утвержден распоряжением Министерства имущественных и земельных отношений Приморского края от 24.11.2024 № 543-ри;

Локальные нормативные акты КГА ПОУ «АТК».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ООП – общеобразовательные предметы;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар Кондитер	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяца	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**3816**	**1298**
общеобразовательный цикл	1476	-
общепрофессиональный цикл	324	-
профессиональный цикл	2016	1298
в т.ч. практика: учебная производственная	612 324 288	612 324 288
Вариативная часть образовательной программы	**576**	**330**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	325	72
ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	78	-
МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и	69	38

кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		
МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	106	74
ПП.05.02 Производственная практика	**72**	**72**
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**4428**	**1628**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2.	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н	A Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

			B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3.	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н	A Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				A/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			B Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				B/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				B/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				B/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				B/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	**Код и наименование ПМ**
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составить план действия
		определить необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:

		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Знания:**
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов способы правки кухонных ножей ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад правила приема прдуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте

		различать пищевые и непищевые отходы подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы

		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического

		оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд,

		кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи замачивать сушеные грибы доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления супов выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим варки супов изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа определять степень готовности супов

		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью рационально использовать продукты, полуфабрикаты готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса доводить соусы до вкуса проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,

		круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств замачивать сушеные бланшировать варить в воде или в молоке готовить на пару припускать в воде, бульоне и собственном соку жарить сырые и предварительно отваренные жарить на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать готовить овощные пюре готовить начинки из грибов определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств замачивать в воде или молоке бланшировать варить в воде или в молоке готовить на пару припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды жарить предварительно отваренные готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые готовить пюре из бобовых определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,

		макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых

		и макаронных изделий органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом формовать изделия из творога жарить, варить на пару, запекать изделия из творога жарить на плоской поверхности жарить, запекать на гриле определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пицц раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста жарить в большом количестве жира жарить после предварительного отваривания изделий из теста разогревать в СВЧ готовые мучные изделия определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия,

		полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке готовить на пару припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,

		нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей

		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом

		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками жарить пластованные тушки птицы под прессом жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,

		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями
Приготовление, оформление и	ПК 3.1 Подготавливать	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд,

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей

		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями тереть хрен на терке и заливать кипятком растирать горчичный порошок с пряным отваром взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки готовить производные соуса майонез корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса определять степень готовности соусов проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок

		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов правила хранения готовых соусов требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом замачивать сушеную морскую капусту для набухания нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов прослаивать компоненты салата смешивать различные ингредиенты салатов заправлять салаты заправками доводить салаты до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос

		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи салатов хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента правила хранения салатов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимент правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями

	оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь готовить квашеную капусту мариновать овощи, репчатый лук, грибы нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр охлаждать готовые блюда из различных продуктов фаршировать куриные и перепелиные яйца фаршировать шляпки грибов подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции вырезать украшения з овощей, грибов измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок

		хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок органолептические способы определения готовности ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить рыбное желе украшать и заливать рыбные продукты порциями вынимать рыбное желе из форм доводить до вкуса подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила, техника общения с потребителями

		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь снимать кожу с отварного языка нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе украшать и заливать мясные продукты порциями вынимать готовое желе из форм доводить до вкуса подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

		соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями

		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества

	ассортимента	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств готовить сладкие соусы хранить, использовать готовые виды теста нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине запекать фрукты взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки подготавливать желатин, агар-агар готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства использовать и выпекать различные виды готового теста определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с

		учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента правила общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов

		разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких

		блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств отжимать сок из фруктов, овощей, ягод

		смешивать различные соки с другими ингредиентам проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства готовить лимонады готовить холодные алкогольные напитки готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде подготавливать пряности для напитков определять степень готовности напитков доводить их до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи холодных напитков хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков органолептические способы определения готовности

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств заваривать чай варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины готовить кофе на песке обжаривать зерна кофе варить какао, горячий шоколад готовить горячие алкогольные напитки подготавливать пряности для напитков определять степень готовности напитков доводить их до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом

		приготовления, безопасно его использовать соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих напитков выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента правила расчета с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление,	ПК 5.1	**Навыки:**

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ в кондитерском цехе последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

		(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных

		полуфабрикатов готовить желе хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр. нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения варить сахарный сироп для промочки изделий варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) уваривать сахарный сироп для приготовления тиража готовить жженый сахар готовить посыпки готовить помаду, глазури готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции определять степень готовности отделочных полуфабрикатов доводить до вкуса, требуемой консистенции выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов органолептические способы определения готовности

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств подготавливать продукты замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования подготавливать начинки, фарши подготавливать отделочные полуфабрикаты прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба проводить оформление хлебобулочных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности

		готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба органолептические способы определения готовности выпеченных изделий нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

	реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты;

		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни
		Умения:
		проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Знания:
		Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правил комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	**Навыки:**
		оценки вкусовых качеств ингридиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционировании кулинарных блюд кухни народов мира
		Умения:
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлениикулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия
	ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

	реализации кондитерских изделий кухни народов мира	продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		Знания:
		ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.
Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки**:
		работы с продуктами; коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах.
		Умения:
		проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения; применять принципы ХАССП в организациях общественного питания.
		Знания:
		санитарно-эпидемиологические правила и нормативы; рецептуры, технологии приготовления блюд; требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд; принципы ХАССП в организациях общественного питания.
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	**Навыки:**
		оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд; владеть основами фуд-пейринга; работы с ТТК.
		Умения:
		осуществлять заготовку и сервировку блюд; осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню.
		Знания:
		распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания; технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	**Наименование вида деятельности**	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код профессионального стандарта**	**Код и наименование обобщенной трудовой функции**	**Код и наименование трудовой функции**
ВД по ФГОС СПО	ВД01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А /01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	В/02.4 Приготовление, оформление и

		подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		инструкциями и регламентами			
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	В/02.4 Приготовление, оформление и

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять	33.011 Повар	В Приготовление блюд,	В/02.4 Приготовление,

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,

		оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			напитков и кулинарных изделий
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05 Приготовление, оформление и	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов,	А/01.3 Выполнение инструкций и

	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	заданий кондитера по организации рабочего места
			33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
					А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и

				приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни,	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			кулинарных изделий
		ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	33.014 Пекарь	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

		инструкциями и регламентами			
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014 Пекарь	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

ВД по запросу работодателя	ВД.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ПК.5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | |

| | | |

| | | |

| | | |

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
												1 курс		2 курс		3 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОД	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**		**1476**		**1320**			**140**	**16**	**1476**		**578**	**842**	**56**			
ООП.00	**Общеобразовательные предметы**		**1376**		**1258**			**102**	**16**	**1376**		**544**	**776**	**56**			
ООП.01	Русский язык	ДЗ, ЭК	82		78				4	82		34	48				
ООП.02	Литература	ДФК, ДЗ	94		94					94		50	44				
ООП.03	История	ДФК, ДЗ	116		116					116		50	66				
ООП.04	Обществознание	ДФК, ДЗ	78		78					78		34	44				
ООП.05	География	ДФК, ДЗ	78		74			4		78			22	56			
ООП.06	Иностранный язык	ДФК, ДЗ	78		78					78		34	44				
ООП.07	Математика	ДЗ, ЭК	222		196			22	4	222		86	136				
ООП.08	Информатика	ДЗ, ЭК	116		94			18	4	116		50	66				
ООП.09	Физическая культура	ДЗ	78		78					78		34	44				
ООП.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДФК, ДЗ	78		78					78		34	44				
ООП.11	Физика	ДФК, ДЗ	120		100			20		120		38	82				
ООП.12	Химия	ДЗ, ЭК	120		116				4	120		50	70				
ООП.13	Биология	ДФК, ДЗ	78		78					78		34	44				
ООП.14	Индивидуальный проект	ДФК, ДЗ	38					38		38		16	22				
ДООП	**Дополнительные общеобразовательные предметы**		**100**		**62**			**38**		**100**		**34**	**66**				
ДООП.01	Введение в специальность	ДФК, ДЗ	100		62			38		100		34	66				

ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**		**2916**	**1628**	**1802**	**684**	-	**394**	**24**	**2340**	**576**	**34**	**22**	**556**	**864**	**612**	**828**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**648**		**614**			**34**		**324**	**324**			**272**	**224**	**70**	**82**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		34			2		26	10			36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	52		50			2		27	25			52			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36		34			2		27	9			36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности	ДФК, ДЗ	52		48			4		34	18					24	28
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДФК	38		36			2		20	18				38		
ОП.06	Охрана труда	ДФК	38		36			2		20	18				38		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДФК, ДЗ	126		118			8		66	60			36	38	24	28
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДФК, ДЗ	74		70			4		40	34			36	38		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	118		118					64	54			34	36	22	26
ОП.10ц*	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ДФК, ДЗ	78		70			8			78			42	36		
ПЦ.00	**Профессиональный цикл**		**2268**	**1628**	**1188**	**684**		**360**	**24**	**2016**	**252**	**34**	**22**	**326**	**640**	**542**	**746**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ДФК, ДЗ, ЭК**	**356**	**300**	**228**	**72**		**50**	**6**	**356**		**34**	**22**	**73**	**227**		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДФК, ДЗ	130	62	106			24		130		34	22	18	56		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДФК, ДЗ	148	160	122			26		148				55	93		
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	6	6					6	6					6		

ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ДФК, ДЗ, ЭК**	**385**	**250**	**236**	**72**		**71**	**6**	**380**	**5**			**64**	**183**	**138**	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДФК, ДЗ	119	52	86			33		119				64	55		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДФК, ДЗ	188	120	150			38		183	5				92	96	
УП.02.01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36						36	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	6	6					6	6						6	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ДФК, ДЗ, ЭК**	**377**	**236**	**226**	**72**		**73**	**6**	**377**				**147**	**230**		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ДФК, ДЗ	122	52	86			36		122				64	58		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДФК, ДЗ	177	106	140			37		177				83	94		
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ	36	36		36				36					36		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	6	6					6	6					6		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ДФК, ДЗ, ЭК**	**395**	**272**	**170**	**144**		**75**	**6**	**395**						**172**	**223**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДФК, ДЗ	109	48	72			37		109						49	60
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДФК, ДЗ	136	74	98			38		136						51	85

УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72						72	
ПП.04.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72							72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	6	6					6	6							6
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ДФК, ДЗ, ЭК**	**755**	**570**	**328**	**324**		**91**		**508**	**247**					**232**	**523**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДФК, ДЗ	108	48	72			36		108						48	60
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДФК, ДЗ	136	74	98			38		136						51	85
МДК.05.03*	Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	ДФК, ДЗ	69	38	62			7			69					25	44
МДК.05.04*	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	ДФК, ДЗ	106	74	96			10			106					36	70
УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				144						72	72
ПП.05.01	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108							108
ПП.05.01*	Производственная практика	ДЗ	72	72		72					72						72
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	12	12						12							12
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	ГИА	**36**							36							36
Итого:			**4428**	**1628**	**3122**	**684**	**-**	**534**	**24**	**3852**	**576**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	78	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлена общепрофессиональная дисциплина ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики по запросу работодателя для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в использовании цифровых средств и ресурсов для генерирования новых идей и решений, выработки новых оптимальных алгоритмов действий в создании продукта
2	МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	69	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента для углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций в области приготовления кулинарной продукции региональной кухни, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

3	МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	106	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира для расширения знаний, умений, навыков выпускника, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций в области приготовления кулинарной продукции региональной кухни, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
4	ПП 05.02 Производственная практика	72	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлена ПП 05.02 Производственная практика для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника. Практика дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
Итого		**325**		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	ПП.01 Производственная практика	36	6	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос					
2.	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПП.02 Производственная практика	36	7	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
3.	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к	ПП.03 Производственная	36	6	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	практика				
4.	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	ПП.04 Производственная практика	72	8	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).					

	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
5.	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных,	ПП.05.01 Производственная практика	108	8	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
6.	1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом), производственной программой кондитерского цеха ресторана. 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 3. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов	ПП.05.02 Производственная практика	72	8	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь					Декабрь				ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март					ПН	Апрель				ПН	Май					Июнь					ПН	Июль					Август					Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																																															
	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	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	ПА	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ПА	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	**72**	-	-	2	72	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1476
2 курс	35	1260	17	612	18	648	1	36	-	-	1	36	5	**180**			5	180			11	1476
3 курс	24	864	11	396	13	468	2	72	1	36	1	36	14	504	5	180	9	324	1	**36**	11	1476
Всего	**98**	**3528**	**45**	**2232**	**53**	**1908**	**5**	**180**	**1**	**36**	**4**	**144**	**18**	**684**	**5**	**180**	**14**	**504**	**1**	**36**	**33**	**4428**

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам;

ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю);

П – практики (36 ак.ч. в неделю);

к – каникулы;

Г – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Джи1 Интертейнмент, ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Нова» при проведении производственных практики;

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) профильной организации на основании договора о практической подготовке обучающихся.

.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки (работодатели: ООО «Джи1 Интертейнмент», ООО «Батони», ООО «Пять вкусов», ООО «Ресторация», ИП Ницора Алёна Владимировна, ООО «Нова»), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 % .

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО	Наименование организации	Занимаемая должность	Общий трудовой стаж работы
1.	Авхимович Любовь Ивановна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», Трест «Подземстрой» – инспектор отдела кадров, 11 лет	Преподаватель	28 лет
2.	Гужва Елена Геннадьевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	34 года
3.	Дудоладова Анна Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	15 лет
4.	Лейбович Наталья Леонидовна	АО «Винтаж» – Юрист, 3 года ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	18 лет
5.	Марфина Ирина Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	36 лет
6.	Мокшина Ирина Владимировна	ТОО «Чайка-1» инженер-технолог	Преподаватель	35 года
7.	Мясникова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Мастер производственного обучения	25 года
8.	Павелко Анна Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», МКП «Забота» – зав. отделом, 1 год	Преподаватель	26 лет
9.	Петушкова Екатерина Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», Владивостокский строительный техникум – бухгалтер, 4 года	Преподаватель	21 год
10.	Фомина Надежда Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	32 года

11.	Шаповалова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	30 лет
12.	Шекеро Наталья Эдуардовна	ООО «Вивер ДВ» – технолог	Преподаватель	17 лет
13.	Штабной Игорь Петрович	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	16 лет
14.	Царева Олеся Ивановна	ООО «Вивер ДВ» – заведующий производством	Преподаватель	23 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 120 410 рублей.

6.5. Сведения о реализации образовательно программы в сетевой форме.

Образовательная программа реализуется в сетевой форме с использованием ресурсов следующих организаций:

Базовая организация: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Автомобильно-технический колледж».

Организация-участник: предприятия-партнеры, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет».

Реализуют в полном объеме дисциплину ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в количестве 18 академических часов без проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» .....Ошибка! Закладка не определена.

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА».....90

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»……..195

ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»……..246

ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»……..306

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)397

Приложение 1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 8

2. Структура и содержание профессионального модуля 9

2.1. Трудоемкость освоения модуля 9

2.2. Структура профессионального модуля 9

2.3. Содержание профессионального модуля 10

3. Условия реализации профессионального модуля 21

3.1. Материально-техническое обеспечение 21

3.2. Учебно-методическое обеспечение 21

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента »
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[1]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического

[1] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование,	питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов способы правки кухонных ножей	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад правила приема прдуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты выбирать, применять различные методы обработки (вручную,	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,

	механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте различать пищевые и непищевые отходы подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	мяса, домашней птицы, дичи, кролика хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке,	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования,	риготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	формования, маринования, фарширования и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[2]	228	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	50	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в *форме экзамена по модулю ПМ.01*	6	-
Всего	**356**	**72**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[3]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[4]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**120**		**130**	106	-	**24**		
ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**158**		**148**	122	-	**26**		
ПК 1.1 ПК 1.2	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	

[2] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[3] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[4] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ПК 1.3 ПК 1.4									
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***356***	**72**	***278***	***228***	**-**	***50***	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**130**	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**130**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание**	**12**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	**4**	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.	**4**	
	3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	**4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	

	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	**4**	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**4**	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**4**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	**14**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	**4**	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	**4**	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	**2**	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	**2**	
	5. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	**6**	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	**6**	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	**4**	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	**4**	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**8**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	**2**	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	**2**	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	**2**	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	**6**	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	

	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	**2**	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	**4**	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**10**	**ПК 1.1 ПК 1.2**
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	**2**	
	2. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	**2**	
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	**2**	
	4. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	**2**	
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**8**	
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	**6**	
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**2**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**148**	

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**148**	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	**6**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	**2**	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	**2**	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	**8**	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	**10**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий,	**4**	

	учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**4**	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	**2**	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**4**	
	Содержание	**2**	**ОК 01.**

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	**2**	**ПК 1.3** **ПК 1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**30**	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	**10**	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	**10**	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	**10**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**4**	
	Содержание	**2**	**ОК 01.**

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	**2**	**ПК 1.3** **ПК 1.4**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	**2**	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**2**	**ОК 01.** **ПК 1.3** **ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых,	**10**	

	порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	**10**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	**2**	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	**2**	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**2**	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4**
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**2**	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	**8**	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи,	**8**	

	заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся*й*	**4**	
	8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	**2**	
	9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	**2**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	**36**	**ПК 1.1** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4**

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	**36**	**ПК 1.1** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4**

5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация	**6**	**ОК 01.** **ПК 1.1** **ПК 1.2** **ПК 1.3** **ПК 1.4**
Всего	**356**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

3.2.2. Дополнительные источники *(при необходимости)*

1. Наименование.

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

11. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

12. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

14. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

15. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

16. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

22. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и

социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

23. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

24. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

25. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

26. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

27. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

28. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов	

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ	

	нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю;

	плана	–экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016г. № 1569, Примерной основной образовательной программы для профессии.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
ПК1.1-1.2 ПК 1.3-1.4	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО1	подготовке, уборке рабочего места;
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО2	подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	ПО3	обработке традиционных видов рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы, дичи;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО4	приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	З3	требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
	ПО5	ведении расчетов с потребителями.

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	*Тестовые задания № 1 (п.5.2, вариант 1)*	-
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	*Тестовые задания № 1 (п.5.2, вариант 2)*	
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	*Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 1)* [5]	*Варианты 1, 2 (п. 6)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Решение задач (п. 5.4, Тема 1. Задача 1)* [5]	
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;	*Решение задач (п. 5.4, Тема 2. Задача №1,2,3,4.)* [5]	
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 3,4.)* [5]	
Тема 1.4	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	*Решение задач (п. 5.4, Тема 3.*	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС по Теме 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		технологического оборудования и правила ухода за ним;	*Задача №1,2.3,4,5,6)* [5]	
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Письменный опрос (п. 5.1, вопрос 2)* [5]	
Тема 2.2 СРС по **Тема 2.2** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	З4	рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;	*Решение задач (п. 5.2, Тема 1.)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.		
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 2.3 СРС по **Тема 2.3.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тест (п.5.1, варианты 1)*	*Вариант 3 (п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 2.4 СРС по **Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	*Решение задач (п. 5.2, Тема 2.)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 1.4 СРС по **Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тест (п.5.1, варианты 2)*	*Вариант 3 (п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.6 СРС по **Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика	З5	способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	*Решение задач (п. 5.2, Тема 2.)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		
Тема 2.7 СРС по **Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тест (п.5.1, варианты 2)*	*Вариант 3 (п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		и применения пряностей и приправ;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Письменные вопросы:

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

1 вариант

1.Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

2 вариант

1.Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

2.Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы.

Какие виды оборудования при этом используются?

2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.

3.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

4 вариант

1 Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?

2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей

3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

Эталоны правильных ответов:

1 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка, При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса. Так, работник, занятый обработкой картофеля, вначале промывает его, затем подвергает механической очистке и далее — доочистке Для сортировки (калибровки) клубней по качеству и размерам можно использовать калибровочные машины, что позволяет снизить отходы при машинной очистке картофеля и корнеплодов. Моют картофель и корнеплоды не только в специальных моечноочистительных машинах (на крупных предприятиях), но и в картофелечистках с гладкими дисками (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Вымытые овощи поступают в очистительные машины, где производится очистка картофеля, а затем его доочистка.
2	Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовляются из материалов, разрешенных органами и учреждениями санэпидслужбы в установленном порядке. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере ого загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются водой, име- / ющей температуру 40 — 50 °С, и насухо вытираются сухой чистой тканью. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.
3	Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?	Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в гардеробной;

		перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менян, ее по мере за грязнения; при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при выполнении технологических операций по обработке сырья и приготовлению кулинарной продукции снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать специальную одежду булавками; не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

2 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Д Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.с полным производственным циклом	На предприятиях общественного питания с законченным (полным) циклом производства технологический процесс обработки мяса организуется по следующей схеме: размораживание (туш или крупнокусковых полуфабрикатов Для этого туши подвешивают над трапом или опускают в ванну с проточной водой плюсовой) 1.обмывание (осуществляют в ваннах специальными щетками или с помощью щетки-душа). 2.обсушивание (производят с помощью вентилятора или хлопчатобумажной ткани, салфеток). 3.деление на отруба () производится на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой.) 4.обвалка отрубов (отделение мяса от костей). Обвалка мяса производится с помощью обвалочных ножей 5.жиловка и зачистка частей (осуществляются с помощью большого, среднего и малого ножей (поварской тройки). 6.изготовление полуфабрикатов (нарезание, отбивание и панирование порционных полуфабрикатов выполняются на отдельных рабочих местах, где установлены рабочие столы с ящиками для хранения инструментов и решетчатыми полками. На полках размещаются разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на

		стене вывешиваются технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов. укладка в функциональные емкости 7.охлаждение и кратковременное хранение 8.транспортирование в горячий цех.
2	Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.	Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. На предприятиях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. Очищенные картофель, корнеплоды и некоторые другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. При необходимости хранения обработанного сырья в охлажденном виде его охлаждают в холодильнике или шкафах шоковой заморозки до температуры не выше 5 "С При хранении пищи на льду (обработанная спаржа) ее кладут не непосредственно на лед, а располагают лед под вставленными в функциональные емкости пер форированными вкладышами. Каждый повар обязан соблюдать последовательность использования хранящегося обработанного сырья в соответствии со сроками его обработки.
3	Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом	соблюдать осторожность, беречь руки от порезов; правильно держать руки и нож при обработке сырья нож хранить в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука; передавать нож можно, положив его на поверхность стола черенком в сторону того, кому передают при переносе ножа по цеху держать его вдоль ноги, прижав к бедру, острием вниз и лезвием назад, или обернуть нож полотенцем и переносить его лезвием вниз править нож о мусат следует в стороне от других работников, не опираться на мусат при правке ножа. Нельзя: оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; проверять остроту лезвия ножа рукой;

3 вариант

№	Вопрос	Ответ

1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.	Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре. запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; проросший, позеленевший картофель (содержащий солонин); несъедобные грибы, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности. Продукты следует хранить: Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

		При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах или в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше I 10 "С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 "С. Замороженные овощи, плоды и ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
3	.Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания	При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов и ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

4 вариант

№	Вопрос	Ответ
1	Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом организуется следующим образом: Размораживают рыбу путем механической загрузки в обычные моечные ванны. Мороженую рыбу, поступающую в неразделанном виде ,(оттаивают в холодной воде (2 л на 1 кг рыбы) с добавление поваренной соли (7...20 г соли на 1 л воды Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбо-очиститель или ручные скребки Потрошат рыбу малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами. Одновременно отрубают головы, хвосты и срезают плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают специальными кухонными ножницами или плавникорезка-ми типа ПР-2М.Удаление внутренностей, костей и зачистку брюшной полости производят вручную на разделочных досках Потрошенную и промытую рыбу загружают в машину фиксации (охлаждения) в 18%-ном растворе поваренной соли температурой -4...-6°С в

		течение 5... 10 мин. Фиксация применяется для сохранения пищевой ценности рыбы Укладывают рыбу в функциональные емкости, охлаждают и кратковременно хранят, затем транспортируют в горячий цех
2	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.	В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила техники безопасности: к работе на аппаратах и машинах допускать работников, хорошо знающих их устройство и прошедших специальный инструктаж; на рабочих местах вывешивать плакаты и памятки по технике безопасности; работникам цеха, обслуживающим аппараты, запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок; пусковые устройства аппаратов и машин (кнопки, рубильники и т.п.) должны быть закрыты специальными кожухами, а машины должны иметь заземление и зануление;
3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	.При хранении очищенного картофеля необходимо помнить, что он может потемнеть, поэтому его хранят в котлах, заполненных водой непродолжительное время. Обсушенную в центрифугах зелень выкладывают в перфорированные ванные вкладыши, но не слишком плотно, и хранят в холодильнике накрыв влажным полотенцем. Зелень нельзя хранить под пленкой. Для хранения обработанных и промытых овощей используют функциональны) емкости с перфорированными вкладышами, чтобы влага не скапливалась на дне и овощи не загнивали. Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят на холоде или замораживают и хранят в замороженном виде. На небольших предприятиях питания чаще используют вакуумные машины камерного типа, принцип работы которых заключается в следующем: 1. Закладывают продукцию в вакуумный пакет, 2. Помещают пакет в вакуумную камеру, швом наружу; закрывают крышку. 3.Вакуумный насос включается автоматически или посредством "вжатия кнопки «Пуск» (в зависимости от конструктивных особенностей машины). 4.Вакуумный насос «высасывает» воздух из камеры, давление камере понижается. Если необходимо, пакет наполняют (модифицированной атмосферой).

		6.Запаивают пакет. Извлекают готовую упаковку.

5.2 Примеры тестовых заданий

Тестовые задания №1

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2. Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

4. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

_____

6. Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели

предназначается_____

_____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам_____

_____

8. Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска

А) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием

А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом

А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

11. Немеханическое оборудование это

А) разделочные доски

Б) моечная ванна

В) ножи поварские

Г) котлы наплитные

12.Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

А) 50см б)1м в) 1,2-1,5м

13 К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в)специализированный

14. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14.Что обозначает маркировка оборудования МОК 125

_____

15.Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____

_____

16. Назовите правила санитарной обработки производственных столов

_____

_____

_____

17. Производственная ванна для обработки яиц

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

2 вариант

Найдите правильный ответ

1. Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления

А) полуфабрикат

Б) кулинарное блюдо

В) сырье

Г)кулинарная продукция

2. К какому типу предприятия относится комбинат питания А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. Выберете оборудование не входящее в состав овощного цеха

А) МОК 125 б) овощерезательная машина

В) универсальный привод г) протирочный механизм

4. Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. Что обозначает маркировка оборудования МОК 200

_____

_____

6. Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается_____

_____
_____

7. Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам_____
_____
_____
_____

8. Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска
А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием
А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом
А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это
А)холодильная камера
Б) моечная ванна
В) мясорубка
Г) котлы наплитные

12. Применение оборудования должно способствовать:
А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей
А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200
_____
_____

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели
предназначается_____
_____

16. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула
_____
_____

17. Поварским инструменотом является
А)разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

Эталоны правильных ответов:

ВАРИАНТ 1

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Г	Б	А	А,В	-	-	-	Б	В	А,Б
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
Б	В	А	-	-	-	Г			

ВАРИАНТ 2

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

Тестовые задания №2

1 -вариант

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:

а) сырье
б) кулинарное изделие
в) готовое блюдо
г) полуфабрикат

2. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием

а) чистое филе рыбы
б) очищенный картофель
в) порционный кусок жареной рыбы:
г) рисовая крупа

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

а) производство
б) хранение
в) реализация
г) все ответы верны

4. В каких овощах содержатся фитонциды?

а) картофель
б) морковь
в) свекла
г) лук

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

а) красная;
б) синяя;
в) коричневая;
г) желтая

6. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля

0 сортировка
0 мойка
0 очистка
0 дочистка
0 нарезка
0 калибровка

7.С какой операции начинают обработку овощей:
а) очистка, доочистка;
б) мытье овощей;
в) сортировка, калибровка;
г) фигурная нарезка

8. В группу корнеплодов входят овощи:
а) лук репчатый, зелёный, порей
б) укроп, эстрагон, мята
в) морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис
г) томат, картофель, морковь, баклажан

9. У каких видов рыб внутренности удаляют через отверстие, образовавшееся после удаления головы?
а) навага
б) сельдь
в) налим
г) камбала

10. Что надо сделать с рыбой, у которой чешуя снимается с трудом?
а) натереть мукой
б) опустить в соленую воду
в) натереть солью
г) опустить в кипяток

11. Если рыба содержит 5% жира, то ее относят:
а) тощая
б) средней жирности
в) жирная
г) особо жирная

12. Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена
а) жировая
б) костная
в) соединительная
г) мышечная

13.Что такое «обвалка»?
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей
б) отделение мяса от костей
в) деление на отрубы

14. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
в) мясо после этого становится мягче

г) для соблюдения техники безопасности

15. Шинкование- это
а) простая нарезка продуктов
б) пассерование продуктов
в) маринование продуктов
г) бланширование продуктов

16. Какой вид полуфабриката относится к порционным?
а) бифштекс
б) гуляш
в) поджарка
г) плов

17. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?
а) категорий не имеют
б) вторая категория
в) первая категория
г) высшая категория

18. Для чего заправляют птицу и дичь?
а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
б) для придания остроты вкуса
в) для придания сочности
г) для придания более нежного вкуса

19. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?
а) к отходам от птицы
б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
в) к отходам от мяса свиней
г) к отходам от мяса диких животных

20. Какой полуфабрикат из говядины относится к мелкокусковым?
а) шницель
б) бефстроганов
в) ромштекс
г) зразы

2 -вариант

1. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием
а) масло сливочное
б) очищенная морковь
в) порционный кусок жареной птицы
г) пассерованный лук

2. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
а) сырье
б) кулинарное изделие
в) готовое блюдо
г) полуфабрикат

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции
а) хранение
б) производство
в) реализация
г) все ответы верны

4. В каком цехе обрабатывают овощи?
а) овощной цех
б) мясорыбный цех
в) холодный цех
г) горячий цех

5. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырой рыбы
а) красная;
б) синяя;
в) коричневая;
г) желтая

6. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля
☐ дочистка
☐ мойка
☐ очистка
☐ сортировка
☐ нарезка
☐ калибровка

7. В группу клубнеплодов входят овощи:
а) лук репчатый, зелёный, порей
б) картофель, топинамбур, батат
в) морковь, свекла, типинамбур, репа
г) томат, картофель, морковь, баклажан

8. Рыбы подразделяют по строению скелета
а) на хрящевые и костные
б) на осетровые и костные
в) на бескостные и костные
г) на хордовые и костные

9. Если рыба содержит более 15% жира, то ее относят:
а) тощая
б) средней жирности
в) жирная
г) особо жирная

10. По образу жизни всех рыб делят на:
а) пресноводных, полупроходных, проходных и морских.
б) полупроходных, проходных, речных и морских.
в) пресноводных, полупроходных, проходных, озерных и морских.
г) озерных, речных и морских.

11. К семейству осетровых относятся:
а) белуга, окунь, осетр, шип, севрюга, стерлядь
б) белуга, калуга, осетр, шип, щука, стерлядь
в) белуга, карась , осетр, шип, севрюга, стерлядь
г) белуга, калуга, осетр, шип, севрюга, стерлядь

12. Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена
а) жировая
б) костная
в) соединительная
г) мышечная

13. Обвалка это-
а) деление на отрубы
б) отделение мяса от костей
в) удаление сухожилий, пленок, хрящей
г) удаление жира

14. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
в) мясо после этого становится мягче
г) для соблюдения правил техники безопасности

15. В зависимости от упитанности и качества обработки тушек мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) классифицируют:
а) на I и II категории, отборная
б) на высшую, I и II категории
в) на I и II категории
г) на I, II и III категории

16. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?
а) категорий не имеют
б) вторая категория
в) первая категория
г) высшая категория

17. Для чего заправляют птицу и дичь?
а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
б) для придания остроты вкуса
в) для придания сочности
г) для придания более нежного вкуса

18. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?
а) к отходам от птицы
б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
в) к отходам от мяса свиней
г) к отходам от мяса диких животных

19. Какой полуфабрикат из говядины относится к мелкокусковым?

а) гуляш
б) антрекот
в) ромштекс
г) зразы

20. В каком цехе обрабатывают мясо?
а) овощной цех
б) мясорыбный цех
в) холодный цех
г) горячий цех

3 -вариант

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
а) сырье
б) кулинарное изделие
в) готовое блюдо
г) полуфабрикат

2. Что из перечисленных наименований является сырьем для приготовления блюд и кулинарных изделий:
а) чистое филе рыбы
б) очищенный картофель
в) порционный кусок жареной рыбы:
г) рисовая крупа

3. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции
а) производство
б) хранение
в) реализация
г) все ответы верны

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса птицы
а) красная;
б) синяя;
в) коричневая;
г) желтая

5. Установите последовательность технологического процесса обработки картофеля
0 нарезка
0 мойка
0 очистка
0 сортировка
0 дочистка
0 калибровка

6. К Семейству лососевых относятся:
а) кета, горбуша, нерка, чавыча, лосось, семга, форель
б) кета, горбуша, нерка, щука, лосось каспийский, семга, форель,

в) сазан, карп, килька, плотва, лещ, горбуша, семга
г) кета, горбуша, щука, чавыча, лосось каспийский, карп, осетр

7. Установите последовательность технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом

0 отделение от чешуи
0 срезание плавников
0 потрошение
0 промывание
0 приготовление полуфабрикатов

0 удаление голов
0 размораживание

8. Что надо сделать с рыбой, у которой чешуя снимается с трудом?
а) натереть мукой
б) опустить в соленую воду
в) натереть солью
г) опустить в кипяток

9. Если рыба содержит до 2 % жира, то ее относят:
а) тощая
б) средней жирности
в) жирная
г) особо жирная

10. На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты из рыбы , должны находиться:
а) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы
б) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски
в) комплект ножей поварской тройки, настольные весы
г) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы, мясорубка

11. Жиловка это -
а) деление на отрубы
б) отделение мяса от костей
в) удаление сухожилий, пленок, хрящей
г) удаление клейм

12. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках
в) мясо после этого становится мягче
г) согласно системе ХАССП

13. К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?
а) категорий не имеют
б) вторая категория
в) первая категория

г) высшая категория

14. Ткань мяса, содержащая большое количество коллагена
а) жировая
б) костная
в) мышечная
г) соединительная

15. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки мяса
а) красная
б) синяя
в) зеленая
г) желтая

16. К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?
а) к отходам от птицы
б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
в) к отходам от мяса свиней
г) к отходам от мяса диких животных

17. Для чего заправляют птицу и дичь?
а) для придания компактной формы, ускорения процесса тепловой обработки
б) для придания остроты вкуса
в) для придания сочности
г) для придания более нежного вкуса

18. При какой температуре размораживают птицу?
а. 10-12;
б. 8-10;
в. 10-15;
г. 5-9

19. В крупных птицегольевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков:
а) для размораживания, для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов
б) для размораживания, для производства полуфабрикатов , для хранения готовых полуфабрикатов
в) для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов
г) для потрошения птицы и производства полуфабрикатов , для хранения готовых полуфабрикатов

20. Какой полуфабрикат из баранины относится к мелкокусковым?
а) шницель
б) шашлык
в) люля- кебаб
г) зразы

Ключ к тестовым заданиям

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	в	г	г	а	162345	в	в	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	в	б	б	а	а	в	а	а	б

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	г	г	а	б	462315	б	а	г	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
г	12	а	б	в	в	а	а	а	б

3 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
г	в	г	г	463521	а	723645	а	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	б	в	г	а	а	а	в	а	б

Тестовые задания №3

1.Какие овощи относятся к клубнеплодам?

А) ботат, картофель, хрен, свекла

Б) морковь, томаты, цветная капуста

В) картофель, топинабур, ботат

2. Из каких операций состоит механический способ?

А) очистка, мытье, дочистка

Б) мытье , чистка, сортировка

В) сортировка, калибровка, мытье, очистка

3. Калибровка – это

А) картофель сортируется по размерам, при машинной очистке крупный картофель очищается быстрее и теряет слой мякоти к тому времени, когда очистится мелкий

Б) очистка картофеля в картофеле очистительной машине

В) очистка картофеля, затем дочистка

4. Химический способ – это

А) обработка картофеля, нагретым до 85С;

Б) обработка картофеля при температуре 65С

В) обработка картофеля щелочным раствором, нагретым до 85С

5. Термический способ – это

А) бланширование картофеля

Б) бланширование картофеля паром и обработка щелочью

В) обработка картофеля паром

6. Фигурная нарезка овощей – это
А) карвинг
Б) сложная нарезка
В) карбование

7. От чего зависит процент отходов (картофеля)?
А) от размеров
Б) от сезона
В) от сорта

8. Чтобы шампиньоны не почернели, надо опустить
А) в воду
Б) в солёную воду
В) в подкисленную воду (с лимонной кислотой)

9. Артишоки – это
А) овощи, которые относятся к группе корнеплоды
Б) десертные овощи в виде цветочной корзины
В) все выше перечисленные

10. Сушеные грибы принято
А) перебрать и промыть
Б) замочить в воде
В) перебрать, промыть 3 – 4 водах и замачивать в холодной воде

11. Что получают из очисток картофеля?
А) крахмальное молочко
Б) крахмал
В) ничего

12. Очищенный картофель, чтобы не потемнел, хранят в воде
А) не более 1 ч
Б) не менее 4 ч
В) не более 3 ч

13. Паровой способ – это
А) картофель обрабатывается давлением
Б) картофель обрабатывается паром высокого давления
В) способ при котором поверхностный слой картофеля разваривается и легко удаляется кожица

14. Огневой способ – это
А) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200С в течение 6 -12 ч
Б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожицу
В) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожицу

15. Органолептический способ проверки качества овощей – это
А) проверка с помощью химических препаратов в лаборатории
Б) проверка на вкус, цвет, запах, внешний вид
В) проверка в щелочном растворе на качество овощей

Тестовые задания №4

1.По способу обработки на сколько групп делят рыбу?
А)1
Б)2
В)3

2.На какие группы делят рыбу по способу обработки
А)чешуйчатая, бесчешуйчатая
Б)простоя, сложная
В)чешуйчатая, бесчешуйчатая, осетровая

3.Первичная обработка рыбы состоит из следующих операций:
А)оттаивание, разделка, удаление внутренностей
Б)оттаивание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
В)удаление головы, чешуи, кожи, приготовление полуфабрикатов

4.Под разделкой подразумевается
А)удаление чешуи, внутренностей, плавников головы, костей и кожи
Б)удаление кожи, костей, разделка, приготовление порционных кусков
В)оттаивание, разделка, удаление внутренностей, головы, плавников

5. Как оттаивают рыбу?
А)в холодной воде
Б)на воздухе или воде
В)при комнатной температуре

6. Рыбу вымачивают двумя способами:
А)в холодной и горячей воде
Б)в сменной воде и горячей воде
В)в сменной воде и в проточной воде

7. Время вымачивания соленой рыбы
А)24 часа
Б)12 – 18 часов
В)8 – 12 часов

8. Рыбные полуфабрикаты делят на
А)крупные, мелкие, порционные
Б)крупные, порционные, мелкокусковые
В)порционные, мелкие

9. Как оттаивают кальмары
А)на воздухе
Б)при комнатной температуре
В)в холодной воде

10. Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить
А)уксус
Б)соду
В)лимонную кислоту

11. Для чего панируют рыбу?
А)чтобы при жарке рыба не теряла много жидкости
Б)чтобы на поверхности образовалась поджаристая корочка
В) оба варианта

12. Виды панировки
А)мучная, хлебная
Б)красная, белая
В)оба варианта

13. Для чего используют маринование рыбы?
А)для придания готовому изделию специфический вкус и аромат
Б)для размягчения соединительной ткани рыбы
В)оба варианта

14. Общий срок реализации полуфабрикатов при условии их хранения в холодильниках, должен быть
А)12ч
Б)24 ч
В)3 суток

Тестовые задания №5
1.Основные ткани мяса
А)костная, мышечная, жировая, мускульная
Б)мышечная, соединительная, жировая, костная
В)соединительная, мышечная, костная

2.Обвалка частей – это
А)деление мяса
Б)отбивание мяса
В)отделение мякоти от костей

3.От чего котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными
А)от соды
Б)от того что пропускают фарш2 раза через мясорубку
В)от того что выбивают котлетную массу
4.Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты поступают на предприятия
А)в металлических ящиках
Б)в деревянных ящиках
В)в металлических и деревянных ящиках

5.Пищевая ценность субпродуктов
А)одинакова
Б)различна

6.Старую птицу используют для
А)тушения и жарки
Б)варки и жарки
В)тушения и варки

7.Обработка дичи складывается из следующих операций

А)оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошения, промывание
Б)удаление внутренностей, головы, ощипывание, опаливание
В)ощипывание, опаливание, промывание, просушивание

8. Субпродукты относят к группе
А)с длительным сроком хранения
Б)скоропортящимися

9. Ко II категории субпродуктов, относят
А)печень, почки, вымя говяжье
Б)лёгкие, ноги, уши говяжьи и свиные
В)рубцы, губы говяжьи, мясо-костные хвосты говяжьи

10. Тушки птицы заправляют
А)»в кармашек»
Б)в одну нитку, в две нитки
В)оба варианта

Ключ к тестовым заданиям
Тестовые задания №3
1в. 2в. 3а. 4в. 5б. 6в. 7в. 8б. 9в. 10б. 11в. 12б. 13а. 14б.
Тестовые задания №4
1в. 2в. 3б. 4а. 5б. 6в. 7в. 8б. 9в. 10а. 11в. 12в. 13в. 14б.
Тестовые задания №5
1б. 2в. 3в. 4в. 5б. 6в. 7а. 8б. 9б. 10в.

5.3 Примеры заданий для контрольной работы

Задача № 1. Повар работает в мясо - рыбном цехе. При работе на мясорубке произошел процесс застревания продукта, повар при помощи рук произвел проталкивание застрявшего продукта. Какие ошибки допустил повар при работе в цехе, исправьте эти ошибки.

Задача № 2. Вам необходимо проверить органолептическим методом качество поступившей рыбы. Перечислите признаки, по которым можно проверить органолептически качество рыбы.

Задача № 3. Рассчитайте сколько необходимо получить картофеля со склада в марте месяце, чтобы вес очищенного (нетто) картофеля составлял 54кг. Данные представить в кг

Задача № 4. Определить количество мякоти, которое получится при обработке 20 кг кроликов I категории. Разделка производится на мякоть? Данные представить в кг

Задача № 5. Определить сколько получится отходов при механической обработке крупного неразделанного судака массой 20кг на полуфабрикат - филе с кожей и реберными костями для жарки

Задача № 6. Определить сколько котлетного мяса получится при разделке говядины 1 категории упитанности, которая поступила весом 120кг

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

Наименование сырья	Норма на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто
Капуста свежая	21,8	17,4
Говядина (котлетное мясо)	16,4	12,1
Крупа рисовая	1,3	3,6
Лук репчатый	3,3	2,8
Маргарин столовый	1,0	1,0
Масса пассерованного лука с жиром		2,0
Масса фарша		17,5
Масса полуфабриката		33,5

Требования в кладовую

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	Наименование	код	Наименование	КОД по ОКЕИ		
	Капуста свежая		кг		21,8	
	Говядина (котлетное мясо)		кг		16,4	
	Крупа рисовая		кг		1,3	
	Лук репчатый		кг		3,3	
	Маргарин столовый		кг		1,0	

Партия говядины сомнительной, т.к. не соответствует требованиям ГОСТа по органолептическим показателям и для изготовления полуфабрикатов не допускается.

Качественное охлажденное мясо должно иметь сухую корочку бледно-розового или бледно-красного цвета, мясной сок – прозрачный, ямка после надавливания пальцем быстро выравнивается. Запах свойственный свежему мясу.

Пищевые отходы - голова, икра, молоки, внутренний жир, плавники, кожа, кости, чешуя,

Непищевые отходы - жабры, глаза, кишечник.

Пищевые отходы – 6,39кг

Непищевые отходы – 2,64 кг

Быстрозамороженной зелени - 0,608кг

Сушеных белых грибов -0,178 кг

5.4 Решение ситуационных задач

Тема 1: Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Примеры решения задач.

Задача № 1

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

Дано: Решение:
$m_{бр}$ = 300 кг $m_{н} = {}^{m_{бр}} \times (100\% - Н_{отх})$
$Н_{от}$ = 40% $^{100\%}$
$m_{н} = {}^{300\text{ кг} \times (100\% - 40\%)} = {}^{300\text{кг} \times 60\%} = 180$ кг
$m_{н}$ =? 100% 100%
Ответ: $m_{н}$ = 180 кг.

Задача № 2

Масса жареного картофеля составляет 38 кг 640 г. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в декабре месяце.

Дано: Решение:
$m_{г\,пр}$ = 38,64 кг. выхода полуфабрикатов и готовых изделий.

$Н_{пот}$ - ? $Н_{поп}$ = 31%
$Н_{отх}$ - ? $Н_{отх}$ = 30%
$m_{бр}$ - ?
$m_{н} = {}^{m}г\,пр \times 100\% = {}^{38,64 \times 100\%} = 56$ кг
100% - $Н_{пот}$ 100% - 31%
$m_{бр} = {}^{m}Н \times 100\% = {}^{56\text{ кг} \times 100\%} = 80$ кг
100% - $Н_{отх}$ 100% - 30%
Ответ: 1) потери при тепловой обработке 31%
2) отходы при механической обработке 30%
3) масса брутто составляет 80 кг.

Задача № 3

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.
Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице №24 (36).

Дано: Решение:
$m_{бр}$ = 50 кг $К_{отх} = {}^{(m}отх - {}^{m}Н) \times 100\% =$
$m_{Н}$ = 43 кг $m_{бр}$
$К_{отх}$ - ? $= {}^{(50\text{ кг} - 43\text{ кг}) \times 100\%} = 15\%$
50 кг

$Н_{отк}$ =16%
Ответ: Процент отходов лука меньше нормативного на 1%.

4. Масса очищенной моркови 35 кг.
Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Дано: Решение:
$m_{Н}$ = 35 кг Норма отходов определена по таблице №24 на
$Н_{отх}$ =20% стр. 558 (№36 стр. 651) Сборника рецептур.
$m_{бр}$ - ? $m_{бр} = {}^{m}Н \times 100\% = {}^{35\text{ кг} \times 100\%} = 43,2$ кг
100% - $Н_{отх}$ 80%
Ответ: Масса брутто моркови 43,2 кг.

Тема 2: Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Задача № 1

Условие. Рассчитать массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 100 порций рыбы по-русски по II колонке рецептуры № 307.

Решение. Согласно рецептуре № 307, масса припущенной рыбы 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей без костей, припускают.

Согласно Приложению 13, для приготовления 100 г припущенного окуня из филе с кожей без костей требуется 174 г рыбы (масса брутто).

Следовательно, для приготовления 100 порций требуется: 174 х 100= 17 400 (г).

Ответ. Для приготовления 100 порций рыбы по-русски требуется 17 400 г рыбы.

Задача № 2

Условие. Рассчитать количество порций рыбы, запеченной с яйцом, которое можно приготовить по I колонке рецептуры № 372 из 30 кг мороженого, мелкого, неразделенного судака.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 372, масса жареной рыбы составляет 125 г. Блюдо готовят из порционных кусков рыбы с кожей без костей.

По Приложению 13, для приготовления одной порции массой 125 г требуется мелкий судак (филе с кожей без костей) массой брутто 279 г.

30 кг = 30 ООО (г). 30 000:279= 107 (порций).

Ответ. Из 30 кг мороженого, мелкого, неразделенного судака можно приготовить 107 порций рыбы, запеченной с яйцом.

Задача № 3

Условие. Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино, по рецептуре № 306 или рыбы, жаренной с луком по-ленинградски, по (I колонке рецептуры № 312 из 40 кг мелкого неразделанного судака?

Решение. Расчет количества рыбы, припущенной с соусом белое вино.

Согласно рецептуре № 306. масса припущенной рыбы составляет 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей без костей.

По Приложению 13, для приготовления одной порции требуется 235 г.

40 кг = 40 ООО (г). 40 000:235= 170 (порций).

2. Расчет количества порций рыбы, жаренной с луком по-ленинградски.

Согласно рецептуре № 312, масса жареной рыбы составляет 100 г. Блюдо готовят из порционных кусков с кожей и реберными костями.

По Приложению 13 для приготовления одной порции требуется 204 г.

40 кг = 40 000 (г). 40 000: 204= 196 (порций).

Определяем разницу: 196 — 170 = 26 (порций).

Ответ. Из 40 кг судака мелкого неразделенного можно приготовить на 26 порций больше рыбы, жаренной с *луком* по-ленинградски, чем рыбы, припущенной с соусом белое вино.

Задача № 4

Условие. Можно ли накормить группу из 50 *человек* рыбой, жаренной с луком по-ленинградски, по II колонке рецептуры № 312 при поступлении 8 кг судака мелкого неразделанного?

Решение. Согласно II колонке рецептуры № 312, масса жареной рыбы — 100 г. Для блюда используют порционные куски с кожей и реберными костями.

Масса брутто на порцию по Приложению 13 составляет 204 г.

Определяем, сколько порций блюда можно приготовить из 8 кг судака:

8000 : 204 = 39 (порций). *Ответ.* При поступлении 8 кг судака мелкого неразделанного можно приготовить 39 порций рыбы, жаренной с луком по-ленинградски. Этого не хватит на группу из 50 человек.

Расчет количества отходов при холодной обработке рыбы

Задача № 5

Условие. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 30 кг трески потрошеной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, по рецептуре № 357.

Решение. Расчет потерь при холодной обработке крупной рыбы.

Согласно рецептуре № 357, блюдо готовят из филе с кожей без костей.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке крупной рыбы составляют 24% к массе сырья брутто: 30х 24: 100 = 7,2 (кг)'. Следовательно, масса полуфабриката: 30 - 7,2 = 22,8 (кг). Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 13% от массы полуфабриката: 22,8 х 0,13 = 2,964 (кг). Тогда общие потери:

7,2 + 2,964= 10,164 (кг).

2. Расчет потерь при обработке мелкой рыбы.

По Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 27% к массе сырья брутто: 30х 27: 100 = 8,1 (кг). Следовательно, масса полуфабриката: 30-8,1 = 21,9 (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 13% от его массы: 21,9 х 13: 100 = 2,847 (кг). Тогда общие потери:

8,1 + 2,847= 10,947 (кг).

3. Расчет разницы:

10,947 - 10,164 = 0,783 (кг). *Ответ.* Отходы при холодной обработке 30 кг потрошеной обезглавленной крупной трески для приготовления рыбы, припущенной с соусом белым с рассолом, будут меньше на 0,783 кг, чем при обработке такого же количества трески потрошеной обезглавленной мелкой.

Задача № 6

Условие. Рассчитать и сравнить количество отходов при холодной обработке 20 кг щуки неразделенной крупной и такого же количества мелкой для приготовления рыбы (филе) отварной по рецептуре № 300.

Решение. 1. Расчет потерь при обработке крупной рыбы.

Согласно рецептуре № 300, блюдо готовят из филе с кожей и реберными костями.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке крупной рыбы составляют 49% к массе сырья брутто: 20 х 49 : 100 = 9,8 (кг).

Следовательно, масса полуфабриката: 20 - 9,8 = 10,2 (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 15% от *массы* полуфабриката: 10,2 х 15: 100= 1,53 (кг). Расчет общих потерь:

9,8 + 1,53= 11,33 (кг).

2. Расчет потерь при обработке мелкой рыбы.

По Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 53% к массе сырья брутто: 20х53: 100= 10,6 (кг). Следовательно, масса полуфабриката: 20-10,6 = 9,4 (кг). Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 15% от его массы: 9,4 х 15: 100= 1,41 (кг). Тогда общие потери:

10,6+ 1,41 = 12,01 (кг).

3. Расчет разницы:

12,01 - 11,33 = 0,68 (кг). *Ответ.* Отходы при холодной обработке 20 кг щуки неразделенной крупной для приготовления рыбы (филе) отварной будут меньше на 0,68 кг, чем при обработке щуки неразделенной мелкой.

Задача № 7

Условие. Рассчитать количество отходов при холодной обработке 25 кг щуки неразделанной мелкой для приготовления рыбы (филе), припущенной по рецептуре № 303.

Решение. Согласно рецептуре № 303, блюдо готовят из филе с кожей без костей.

По Приложению 13 отходы и потери при холодной обработке мелкой рыбы составляют 59% к массе сырья брутто.

25 х 59 : 100 = 14,75 (кг). Следовательно, масса полуфабриката: 25 - 14,75 = 10,25 (кг).

Согласно Приложению 13, отходы и потери при холодной обработке полуфабриката составляют 24% от массы полуфабриката: 14,75 х 24: 100 = 3,54 (кг). Тогда общие потери:

14,75 + 3,54= 18,29 (кг).

Ответ. Отходы при холодной обработке 25 кг щуки неразделенной мелкой для приготовления рыбы (филе) припущенной составят 18,29 кг.

Тема 3: Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них Примеры решения задач.

Задача № 1

Условие. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 300 кг говядины 1-й категории.

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке говядины 1-й категории составляют 26,4% к массе мяса на костях.

Составим пропорцию:

300 кг мяса - 100%

х кг мяса — 26,4%. х = 300 х 26,4 : 100 = 79,2 (кг) (потери при холодной обработке).

Таким образом, количество полуфабриката равно: 300 - 79,2 = 220,8 (кг).

Ответ. Из 300 кг говядины 1-й категории можно приготовить 220,8 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Задача № 2

Условие. Рассчитать количество свинины мясной для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов.

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке свинины мясной составляют 14,8% к массе мяса на костях. Следовательно, количество крупнокусковых полуфабрикатов: 100 —14,8 = 85,2%, что по условию задачи составляет 158 кг.

Составим ***пропорцию: х*** кг мяса — 100% 158 кг мяса —85,2%.

х - 158 х 100 : 85,2 = 185,446 (кг) (необходимое количество свинины мясной).

Ответ. Для получения 158 кг крупнокусковых полуфабрикатов необходимо 185,446 кг свинины мясной.

Задача № 3

Условие. Мясной цех вырабатывает 30 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если поступит 40 кг обрезной свинины на костях?

Решение. Согласно Приложению 5, потери при холодной обработке свинины обрезной составляют 16,6% к массе мяса на костях. Следовательно, количество крупнокусковых полуфабрикатов:

100 - 16,6 = 83,4%, что по условию задачи составляет 30 кг.

Составим пропорцию:

х кг мяса — 100%

30 кг мяса — 83,4%.

х = 30 х 100: 85,2 = 35,971 (кг) (необходимое количество свинины обрезной).

По условию задачи поступит 40 кг свинины. Значит, цех выполнит производственную программу.

Ответ. При поступлении 40 кг обрезной свинины на костях мясной цех выполнит производственную программу.

Расчет содержания костей в отдельных полуфабрикатав

Задача № 4

Условие. Рассчитать, можно ли приготовить по II колонке рецептуры № 401 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью, при наличии 5 кг грудинки бараньей 1-й категории с реберной костью.

Решение. Согласно рецептуре № 401, блюдо готовят, удаляя из грудинки реберную кость. В Приложении 6 указано, что в баранине 1-й категории реберная кость грудинки составляет 23%.

Составим пропорцию:

5 кг мяса — 100%

л: кг мяса —23%.

лг= 23 х 5 : 100 = 1,15 (кг) (количество костей).

Вес мяса составит:

5- 1,15 = 3,85 (кг).

По рецептуре № 401 на одну порцию блюда по II колонке необходимо 119 г мяса грудинки, следовательно, на 30 порций — 3,57 кг.

Значит, 5 кг грудинки с реберной костью достаточно ***для*** приготовления 30 порций блюда.

Ответ. ***5*** *кг* грудинки с реберной костью достаточно для приготовления 30 порций грудинки, фаршированной рисом и печенью.

Задача № 5

Условие. Рассчитать, сколько порций натуральных котлет по III колонке рецептуры № 378 можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).

Решение. 1. Расчет веса мяса без костей.

По III колонке рецептуры № 378 блюдо готовят, удаляя из корейки реберную кость. В Приложении 6 указано, что у свинины жирной реберная кость корейки составляет 9,4%.

Составим пропорцию:

18 кг мяса - 100%

х кг мяса — 9,4%.

х = 18 х 9,4 : 100 = 1,692 (кг) (количество костей).

Вес мяса:

18- 1,692= 16,308 (кг). 2. Расчет количества котлет.

По III колонке рецептуры № 378 на 1 порцию блюда необходимо 80 г мяса корейки.

Определим, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 16,308 кг мяса корейки:

16,308 : 0,08 = 203 (порции).

Ответ. Из 18 кг свиной корейки можно приготовить 203 порции натуральных котлет.

Задача № 6

Условие. Рассчитать, сколько порций грудинки, фаршированной кашей, по II колонке рецептуры № 363 можно приготовить из 30 кг бараньей грудинки 1-й категории.

Решение. 1. Расчет веса мяса без костей.

По рецептуре № 363 блюдо готовят, удаляя из грудинки реберную кость. В Приложении 6 указано, что баранины 1 -й категории реберная кость грудинки составляет 23%.

Составим пропорцию: 30 кг мяса — 100% ***х*** кг мяса — 23%.

х = 30 х 23 : 100 = 6,9 (кг) (количество костей). Вес мяса составит: 30-6,9 = 23,1 (кг). 2. Расчет количества котлет.

По II колонке рецептуры № 363 на 1 порцию блюда необходимо 119 г мяса грудинки.

Определим, сколько порций можно приготовить из 23,1 кг мяса грудинки:

23,1 : 0,119= 194 (порции).

Ответ. Из 30 кг бараньей грудинки 1-й категории можно приготовить 194 порции блюда.

Расчет расхода мяса и выхода полуфабрикатов.

Задача № 7

Условие. Рассчитать количество говядины 2-й категории для приготовления 120 порций лангета по I колонке рецептуры № 373.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 373, одна порция жареного лангета составляет 100 г. Поскольку рецептуры в сборнике рассчитаны на говядину 1-й категории, следует сделать пересчет, воспользовавшись Приложением 7, где указано, что для приготовления одной порции лангета массой 100 г необходима говядина 2-й категории массой брутто 226 г. Следовательно, для 120 порций необходимо:

0,2267 х 120 = 27,12 (кг).

Ответ. Для приготовления 120 порций лангета необходимо 27,12 кг говядины 2-й категории.

Задача № 8

Условие. Рассчитать, сколько порций шашлыка по **II** колонке рецептуры № 377 можно приготовить из 10 кг говядины 2-й категории.

Решение. Согласно II колонке рецептуры № 377, одна порция жареного шашлыка составляет 75 г. Поскольку рецептуры рассчитаны на говядину 1 -й категории, следует сделать пересчет, воспользовавшись Приложением 7, где указано, что для приготовления

одной порции шашлыка массой 75 г необходима говядина 2-й категории массой брутто 169 г.

Следовательно, из 10 кг говядины 2-й категории можно приготовить:

10: 0,169 = 59 (порций).

Ответ. Из 10 кг говядины 2-й категории можно приготовить 59 порций шашлыка.

Задача № 9

Условие. Рассчитать выход котлетного мяса из 80 кг говядины 1-й категории.

Решение. Согласно Приложению 9, норма выхода котлетного мяса из *говядины* I -й категории составляет 40,3% к массе мяса на костях.

Составим пропорцию:

80 кг мяса - 100%

х кг мяса — 40,3%.

х = 80х40,3: 100 = 32,24 (кг).

Ответ. Выход котлетного мяса из 80 кг говядины 1-й категории составит 32,24 кг.

Задача № 10

Условие. Сколько потребуется мяса массой брутто для приготовления говядины в луковом соусе запеченной по рецептуре № 488, если поступило 80 кг говядины 1-й категории?

Решение. Согласно рецептуре № 488, блюдо готовят из лопаточной и подлопаточной частей говядины. По Приложению 9 норма выхода лопаточной части из говядины 1-й категории составляет 4,5%, подлопаточной части — 2%. Составляем пропорцию:

80 кг мяса - 100%

x кг мяса — 6,5%

x= 80x6,5:100 = 5,2 (кг).

Ответ. Для приготовления говядины в луковом соусе потребуется говядина массой брутто 5,2 кг.

Задача № 11

Условие. Рассчитать, достаточно ли 19 кг обрезной свинины на костях для приготовления 40 порций свинины, жаренной крупным куском, по III колонке рецептуры № 361.

Решение. Согласно рецептуре *№* 361, блюдо готовят из тазобедренной части, корейки, шейной и лопаточной частей. По Приложению 10 находим, что *выход* тазобедренной части из обрезной свинины составляет 18,5% к массе мяса на костях, корейки (мякоть) — 10,2%, шейной части — 5,6%, лопаточной части — 10,1%.

Составим пропорцию:

19 кг мяса - 100%

Х кг мяса — 44,4%.

x = 19 x 44,4 : 100 = 8,436 *(кг).*

По III колонке рецептуры № 361 одна порция жареного мяса *составляет* 50 г. Согласно Приложению 8, для приготовления 50 г жареного мяса требуется 89 г обрезной свинины массой брутто.

Тогда для приготовления 40 порций:

0,089 x 40 = 3,56 (кг).

Ответ. 19 кг свинины обрезной на костях *хватит для* приготовления 40 порций свинины, жаренной крупным куском.

Задача № 12

Условие. Рассчитать, сколько порций отварного мяса по III колонке рецептуры № 357 можно приготовить при поступлении 100 кг говядины 2-й категории.

Решение. Согласно рецептуре № 357, блюдо готовят из покромки, лопаточной части и грудинки. По Приложению 10 выход покромки — 0%, лопаточной части — 4,8%, грудинки — 2,5% к массе мяса на *костях.*

Составим пропорцию:

100 кг мяса - 100%

х кг мяса — 7,3%.

х=7,3х 100: 100 = 7,3 (кг).

Согласно рецептуре, масса нетто сырья на порцию составляет 81 г. Определяем, сколько порций получится из 7,3 кг: 7,3:0,081 = 90 (порций).

Ответ. При поступлении 100 кг говядины 2-й категории можно приготовить 90 порций отварного мяса.

Задача № 13

Условие. Рассчитать количество говядины 1-й категории для 50 порций лангета по I колонке рецептуры № 373.

Решение. Согласно 1 колонке рецептуры № 373, выход жареного мяса составляет 100 г. По Приложению 7 этому количеству соответствует 159 г массы нетто и 216 г брутто.

Следовательно, для приготовления 50 порций потребуется: 159 х 50 = 7950 г = 7,95 (кг) (масса нетто); 216 х 50 « 10 800 г = 10,8 (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 50 порций лангета потребуется говядина 1 -й категории массой нетто 7,95 кг и массой брутто 10,8 кг.

Задача № 14

Условие. Рассчитать, сколько баранины 2-й.категории потребуется для приготовления 100 порций шницеля по I колонке рецептуры № 382.

Решение. Согласно I *колонке* рецептуры № 382, выход жареного мяса составляет 125 г. По Приложению 7 этому количеству соответствует 151 г массы нетто и 228 г брутто.

Следовательно, для приготовления 100 порций потребуется: 151 х 100 - 15 100 = 15,1 (кг) (масса нетто); 228 х 100 = 22 800 = 22,8 (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 100 порций шницеля потребуется баранина 2-й категории массой нетто 15,1 кг и массой брутто 22,8 кг.

Расчет расхода субпродуктов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий

Задача № 15

Условие. Рассчитать потребность в субпродукте (массы брутто и нетто) для приготовления 40 порций почек по-русски по I колонке рецептуры № 407, если имеются почки бараньи охлажденные.

Решение. Согласно I колонке рецептуры № 407, масса одной порции готовых почек составляет 100 г. По Приложению 12 100 г жареных почек соответствуют 167 г сырья массы нетто и 170 г массы брутто.

Следовательно, для приготовления 40 порций потребуется: 167 х 40 = 6680 г = 6,68 (кг) (масса нетто); 170 х 40 = 6800 г = 6,8 (кг) (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 40 порций почек по-русски потребуются почки бараньи охлажденные массой нетто 6,68 кг и массой брутто 6,8 кг.

Задача № 16

Условие. Рассчитать, сколько субпродукта (массы брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, по [II колонке рецептуры № 386, если имеется *печень* свиная охлажденная?

Решение. Согласно III колонке рецептуры N° 386, масса одной порции жареной печени составляет 50 г.

Согласно Приложению 12, 50 г жареной печени (порционные куски) соответствуют 65 г сырья массы нетто и 68 г массы брутто.

Следовательно, для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, потребуется:

65 х 60 = 3900 г = 3,9 кг (масса нетто);

68 х 60 = 4800 г = 4,8 кг (масса брутто).

Ответ. Для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, потребуется печень свиная охлажденная массой нетто 3,9 кг и массой брутто 4,8 кг.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вариант 1

Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению _____, при _____обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, _____экземпляры, распределяют овощи по_____.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить _____, _____ и _____ способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:
-
-
-
-
-

4. Установите соответствие:

№	**Название продукта**		**Форма нарезки**
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:
сортировка - …

6. Отметьте какие виды консервации существуют:
а) квашение
б) соление
в) сушка
г) заморозка
д) все выше перечисленное

7. Для чего используется способ сульфитации картофеля.

8. Установите соответствие:

№	**Виды рыб**		**Название рыб**
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

9. Определите по описанию вид кулинарного изделия:
а) рыбные зразы имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;
б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;
в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:
кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у нихпрощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты,зад выполнен недостаточно.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.

12. Распределите между собой вид рыбы поступающей на предприятия общественного питания и описаниеспособов хранения.

	Вид поставки		Характеристика
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до $+1^0$ С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8^0 С, 3 суток при 0 до -2^0 С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

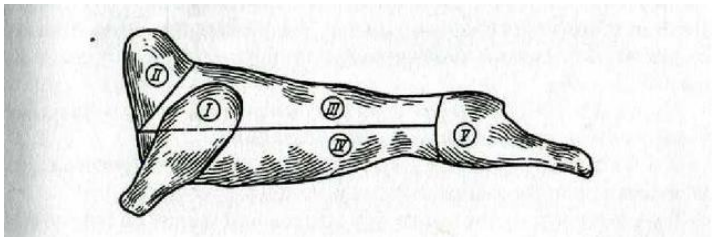
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

Ікатегория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.

отавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошеных II категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

Вариант 2

Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует _____ тепловой обработке, придает блюдам _____ вид, _____ вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают _____, _____ способами или _____.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:

-
-
-
-
-

4. Установите соответствие:

	Название продукта		**Форма нарезки**
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:
мойка - …

6. Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:

а) запаренные,
б) загнившие,
в) с естественнымивкусом и запахом, характерными этому сорту
г)поврежденные болезнями,
д) подмороженные

7. Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.

8. Установите соответствие:

	Виды рыб		**Название рыб**
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. Определите по описанию сорт овощей:

а)листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;

б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде,

в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям ГОСТ 7686-88 «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.

12. Распределите между собой и их.

	Вид тканей мяса		**Описание**

1	мышечная ткань	а	состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
2	соединительная ткань	б	состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
3	костная ткань	в	состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

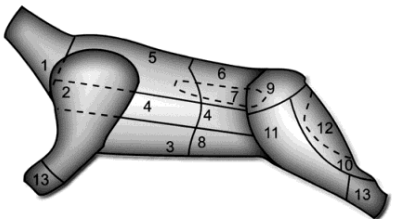
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

Iкатегория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясо-костные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.



15. Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.

16. Опишите,как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?

17. Решите задачи

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошеных I категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

Эталоны правильных ответов:

Вариант 1

1. Сортировка и калибровка способствует снижению отходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.

4. 1-в, 2-а, 3-б

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:

сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.

6. д

7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.

8. 1-б, 2 – в, 3 –а

9.

а) тельное

б) рулет

в) биточки

10. II категория

11. МС

12. 1 - в, 2 – а,3 - б

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки бараньей туши

15. Корейка на кости

16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.

17.

1. 15 кг

2. 26 кг 190 г.

3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Вариант 2

1. Нарезка овощей способствуетравномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.

3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки

4. 1-в, 2-а, 3-б

5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:

тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу,промывают.

6. в

7. Чтобы удалить гусениц.

8. 1-б, 2 – в, 3 –а

9.

а) савойская капуста

б) репчатый лук

в) кольраби

10. I категория

11. РС

12. 1 - б, 2 – в,3 - а

13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки говяжьей туши

15. Эскалоп

16. Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку.затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.

1. 15 кг 300 г.
2. 25 кг 463 г.
3. 49 кг. 910 г.

									0	1	2	3	4	5	6	17			того
																			0

Вариант №3

Тип задания одиночный выбор

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда» на предприятиях питания?

а) Охрана труда - это обеспечение жизнедеятельности учреждений предприятий питания

б) Охрана труда – это личная ответственность каждого работника и руководителя за безопасность труда

в) Охрана труда - это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия

Тип задания одиночный выбор

2. Производственная санитария на предприятиях общественного питания – это:

а) система мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов

б) система мероприятий и средств, обеспечивающих интенсификацию производства

в) система мероприятий и средств, повышающих производительность труда на разных участках работы

Тип задания одиночный выбор

3. Что должен сделать работник, заметивший неисправности электроустановки или средств защиты при работе на механическом оборудовании - фаршемешалке?

а) продолжить работать, соблюдая количество загрузки продукта

б) сообщить об этом своему непосредственному руководителю

в) вызвать ремонтную службу

г) самостоятельно устранить неисправности

Тип задания одиночный выбор

4. Выберите наиболее полный и подходящий вариант ответа на вопрос - Какой инвентарь и посуда необходимы повару мясного цеха при изготовлении котлет?

а) доска разделочная, стеллаж, весы, мясорубка

б) стол производственный, нож поварской, весы, лоток

в) доска разделочная, стол производственный, весы, котлетоформовочная машина

г) доска разделочная, лопаточка металлическая, лоток

Тип задания одиночный выбор

5. Для чего служит весоизмерительное оборудование на предприятиях питания?

а) проверки веса товара

б) качественного измерения веса товаров

в) количественного измерения веса товаров

г) проверки качества товара

Тип задания одиночный выбор

6. С какой целью производится маркировка инвентаря на предприятиях общественного питания?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов

б) для определения последовательности использования разделочных досок

в) в целях эстетического оформления

Тип задания одиночный выбор

7. По санитарным нормам и правилам разрубочный стул в мясном цехе – это:

а) стул, изготовленный из металла для обработки мяса

б) деревянный стул для разруба мяса и птицы

в) окольцованный деревянный пенек для обработки мяса

Тип задания одиночный выбор

8. Что является основной задачей системы ХАССП?

а) обеспечение контроля при приемке, на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции

б) обеспечение контроля при приемке, хранении и реализации продукции

в) обеспечение контроля при изготовлении полуфабрикатов

Тип задания одиночный выбор

9. Последствия нарушений санитарных и гигиенических правил на рабочих местах при изготовлении полуфабрикатов может привести:

а) к нарушениям санитарно-противоэпидемиологического режима и, как следствие, к вспышкам острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

б) к нарушениям правил личной гигиены и, как следствие, приводит к профессиональным заболеваниям

в) к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).

Тип задания одиночный выбор

10. Личная гигиена работников предприятий общественного питания – это:

а) опрятность работника, хорошее санитарное состояние рабочего места, соблюдение санитарных требований и личной гигиены

б) ежедневное мытье рук, соблюдение технологических требований
в) содержание в чистоте рабочего места и инвентаря, посуды

Тип задания одиночный выбор

11. Почему кухонную посуду на предприятиях общественного питания не дезинфицируют:

а) потому что из неё не едят посетители столовой
б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке
в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

Тип задания одиночный выбор

12. Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится в заготовочных цехах:

а) не реже 1 раза в рабочую смену
б) не реже 1 раза в неделю
в) не реже 1 раза в месяц

Тип задания множественный выбор

13. В комплексе мероприятий по соблюдению санэпидемического режима в заведениях общепита ключевое место занимает проведение дезинфекции, основной задачей которой является уничтожение микробов на объектах для предотвращения заражения потребителей инфекционными заболеваниями. Дезобработке подлежат:

а) поверхности в помещениях цехов
б) техническое оборудование
в) кухонный инвентарь и столовая посуда
г) руки персонала
д) лицо персонал
е) спец. одежда и обувь

Тип задания одиночный выбор

14. Хранение пищевой продукции в овощном цехе предприятия осуществляется:

а) в таре поставщика на вымытом полу
б) на поддонах и подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола
в) на полках на высоте не менее 90 см от пола

Тип задания множественный выбор

15. К потребительской упаковке относят:

а) коробки, пакеты, мешки
б) упаковочные материалы – бумага, фольга, пергамент
в) железнодорожные и грузовые цистерны, бочки, бидоны

Тип задания одиночный выбор

16. Рациональная организация снабжения предприятий питания – это:

а) заключение договоров на поставку
б) своевременная доставка продуктов
в) наличие графика завоза сырья и продуктов

Тип задания одиночный выбор

17. Как часто на предприятия питания должны поступать скоропортящиеся товары - мясо, птица, рыба и другие?

а) 1 раз в 2-5 дней
б) 1 раз в 8-10 дней
в) ежедневно
г) 1 раз в месяц

Тип задания одиночный выбор

18. С помощью какого метода определяют цвет, запах вкус, консистенцию сырья, продуктов:

а) измерительного метода
б) физического метода
в) органолептического метода

Тип задания одиночный выбор

19. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на предприятия питания продукцию опасную для здоровья потребителей?

а) «Об обеспечении единства измерений»
б) «О защите прав потребителей»
в) «О конкуренции»
г) «О техническом регулировании»

Тип задания установление соответствия

20. Установите соответствия приборов и их назначение для экспресс – оценки качества и безопасности сырья, материалов, условий применяемых на предприятиях питания (цифра + буква)

Экспресс оценка	Приборы для оценки
1. Для определения экспресс анализа свежих овощей	а) психрометр
2. Для определения экспресс анализа температуры продуктов животного происхождения	б) ареометр
3. Для определения экспресс анализа плотности молока	в) овоскоп
4. Для определения экспресс анализа качества яиц	г) термометр
5. Для определения экспресс анализа влажности воздуха в производственных помещениях предприятия	д) нитрат – тест

Тип задания одиночный выбор

21. Выберите, какая тара является возвратной:

а) деревянная
б) картонная
в) металлическая
г) тара из тканей
д) все ответы верны

Тип задания одиночный выбор

22. Выберите определение, которое относится к поверке весов:

а) это процесс настройки аппарата для увеличения точности измерений
б) внеплановый ремонт весов производится в случае непредвиденного сбоя

в) это испытания, которым подвергается весовое оборудование, чтобы определить его соответствие установленным стандартам

Тип задания установление правильной последовательности

23. Укажите правильную последовательность проверки механического оборудования перед началом работы:

а) проверить работу оборудования на холостом ходу

б) проверить санитарно – техническое состояние

в) включить машину

г) загрузить продукты и приступить к работать

Тип задания одиночный выбор

24. Что необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу?

а) товарное соседство

б) высоту холодильного оборудования

в) площадь цеха

г) марку холодильника

Тип задания одиночный выбор

25. Как называют приводы, установленные в холодном цехе предприятия для приведения в действие нескольких сменных механизмов?

а) индивидуальные

б) универсальные

в) сменные

г) комбинированные

Тип задания одиночный выбор

26.Определите температуру проточной воды для вымачивания солёной рыбы?

а) 5° - 6°С

б) 10° - 12°С

в) 18° - 20°С

г) 1°- 2°С

Тип задания одиночный выбор

27. С какой целью мясо перед обвалкой обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании

б) это препятствует размножению микробов, и мясо не скользит при обработке в руках

в) мясо после этого становится мягче

Тип задания одиночный выбор

28. Какие нерыбные продукты моря относят к ракообразным:

а) омары, креветки, лобстеры

б) омары, кальмары, креветки

в) крабы, морской гребешок, осьминоги

Тип задания одиночный выбор

29. Укажите правильную последовательность операций при первичной обработке картофеля

а) приемка, сортировка, калибровка, очистка, дочистка, мытьё

б) приемка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, калибровка

в) приемка, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё

Тип задания одиночный выбор

30. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

а) свежие

б) маринованные

в) солёные

г) сушеные

Тип задания одиночный выбор

31. Как правильно необходимо размораживать птицы в заготовочном цехе предприятия?

а) в холодной воде

б) на воздухе

в) в горячей воде

г) комбинированным способом

Тип задания одиночный выбор

32. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение цвета мяса

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата

в) предохранение от потери влаги при тепловой обработке

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

Тип задания множественный выбор

33. Выберите, какие приемы относят к первичной обработке сырья?

а) замачивание

б) сортировка

в) жарка

г) припускание

д) просеивание

Тип задания одиночный выбор

34. При каком способе оттаивания мяса максимально восстанавливаются его свойства и минимально теряются питательные вещества?

а) медленном

б) быстром

в) способ размораживания не влияет на указанные показатели

Тип задания одиночный выбор

35. Как называется пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности?

а) блюдо

б) сырье

в) кулинарное изделие

г) полуфабрикат

Тип задания установление соответствия

36. Установите соотношение между терминами и их определениями (цифра + буква)

1. Масса брутто - это
2. Масса нетто - это
3. Масса отходов - это

а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку

б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам

в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку

Тип задания одиночный выбор

37. Выберите перечень продуктов, имеющих непостоянные нормы отходов:

а) картофель, морковь, свекла

б) картофель, свекла, томаты

в) морковь, лук, редис

г) морковь, свекла, капуста

Тип задания одиночный выбор

38.Что называют мясным полуфабрикатом?

а) процесс переработки мясной продукции

б) разделанная, обваленная и жилованная полутуша

в) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке

Тип задания множественный выбор

39. Укажите признаки доброкачественной рыбы?

а) рыба не имеет неприятного запаха

б) мутные, впалые глаза

в) чистые, розовые жабры, нет налёта

г) чешуйки матового цвета отходят от кожи

Тип задания установление правильной последовательности

40. В соответствии с требованиями СанПиН, установите последовательность обработки листовой зелени на предприятиях питания?

а) выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут

б) ополоснуть водой

в) промыть под проточной водой

г) просушить

д) удалить пожелтевшие, испорченные листья

Тип задания множественный выбор

41. Выберите перечень продуктов, который нельзя принимать в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями для предприятий питания:

а) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили

б) мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства

в) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность

г) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства

д) обезжиренное молоко и молочные продукты

Тип задания установление соответствия

42. Установите соответствие видов сырья и сроков хранения: (цифра + буква)

Наименование сырья	Условия и сроки хранения
1. Картофель сырой очищенный сульфитированный	а) 24 часа, (4 ± 2) °с
2. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	б) 48 часов, (4 ± 2) °с
3. Фарш куриный	в) 36 часов, (4 ± 2) °с
4. Полуфабрикаты порционные мясные	г) 12 часов (4 ± 2) °с

Тип задания одиночный выбор

43. Выход во время пожара, который ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу – это:

а) путь спасения

б) эвакуационный выход

в) безопасный выход

Тип задания одиночный выбор

44. К доготовочным цехам предприятий питания относят:

а) горячий, холодный

б) мясной, рыбный, птицегольевой, овощной

в) кулинарный, мучной

г) кондитерский

д) складские помещения

Тип задания множественный выбор

45. Выберите оборудование, которым оснащают овощной цех:

а) механическим

б) немеханическим

в) весовым оборудованием

г) тепловым

д) раздаточным

Тип задания одиночный выбор

46. Как маркированные доски и ножи используются для работы в заготовочных цехах предприятия?

а) маркированные доски и ножи используются для всей пищевой продукции

б) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого вида продукции

в) маркированные доски и ножи используются отдельно для каждого наименования продукции

Тип задания одиночный выбор

47. По нормативным требованиям, не рекомендуется использовать посуду на предприятиях питания:

а) алюминиевую

б) из нержавеющей стали

в) эмалированную

Тип задания множественный выбор

48. Как рекомендуется покидать задымленное помещение заготовочного цеха предприятий питания?

а) бегом
б) пригнувшись
в) спокойным шагом
г) ползком, не теряя ориентира

Тип задания одиночный выбор

49. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:

а) первичный
б) вводный
в) внеплановый
г) целевой

Тип задания одиночный выбор

50. Выберите санитарно – гигиенические требования к весам:

а) надежность
б) нейтральность материала
в) устойчивость

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

№ вопроса	Правильные ответы
1	В
2	А
3	Б
4	Г
5	В
6	А
7	В
8	А
9	В
10	А
11	Б
12	А
13	А, Б, В, Г
14	Б
15	А, Б
16	Б
17	А
18	В
19	Б
20	1 – Д, 2 – Г, 3 – Б, 4 – В, 5 -А
21	Д
22	В
23	Б, В, А, Г
24	А
25	Б
26	Б
27	Б
28	А
29	В
30	Г
31	Б
32	Б
33	А, Б, Д
34	А
35	Г
36	1 - В, 2 – А, 3 - Б
37	А
38	В
39	А, В
40	1 – Д, 2 – В, 3 - А, 4 – Б, 5 - Г
41	А, Б, В, Г
42	1 – Б, 2 – А, 3 – Г, 4 – В
43	Б
44	Б
45	А, Б, В
46	Б
47	В

48	Б, Г
49	Б
50	Б

Приложение 1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 19

2. Структура и содержание профессионального модуля 20

2.1. Трудоемкость освоения модуля 20

2.2. Структура профессионального модуля 20

2.3. Содержание профессионального модуля 22

3. Условия реализации профессионального модуля 39

3.1. Материально-техническое обеспечение 39

3.2. Учебно-методическое обеспечение 39

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

код и наименование модуля

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[5]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

[5] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи замачивать сушеные грибы доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров

	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления супов выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим варки супов изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа определять степень готовности супов	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации техника порционирования, варианты оформления супов для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов методы приготовления отдельных компонентов для	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	рационально использовать продукты, полуфабрикаты готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса доводить соусы до вкуса проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход соусов при порционировании выдерживать температуру подачи выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	соусов и соусных полуфабрикатов органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов требования к безопасности хранения готовых соусов	

ПК 2.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств замачивать сушеные бланшировать варить в воде или в молоке готовить на пару припускать в воде, бульоне и собственном соку жарить сырые и предварительно отваренные жарить на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать готовить овощные пюре готовить начинки из грибов определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать, применять комбинировать различные	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств замачивать в воде или молоке бланшировать варить в воде или в молоке готовить на пару припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды жарить предварительно отваренные готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые готовить пюре из бобовых определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд и	органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

	гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом формовать изделия из творога жарить, варить на пару, запекать изделия из творога жарить на плоской поверхности жарить, запекать на гриле определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пицц раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста жарить в большом количестве жира жарить после предварительного отваривания изделий из теста разогревать в СВЧ готовые мучные изделия определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по		

	безопасности готовой продукции разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке готовить на пару припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок	

	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	

	жарить пластованные тушки птицы под прессом жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями	

	замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	владеть актуальными методами приготовления и подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Тема 2.14.** Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
2	владеть актуальными методами приготовления и подготовки к реализации блюд из блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Тема 2.15.** Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации блюд из блюд из мяса, мясных продуктов,

				домашней птицы, дичи, кролика

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[6]	236	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	71	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в *форме экзамена по модулю ПМ.02*	6	-
Всего	**385**	**72**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[7]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[8]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**119**		**119**	86	-	**33**		
ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**188**		**188**	150	-	**38**		
ПК 2.1	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	

[6] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[7] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[8] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8									
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***385***	**72**	***307***	***236***	**-**	***71***	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**119**	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**119**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**10**	**ПК 2.1**
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	**2**	
	2. Характеристика, последовательность этапов	**2**	
	3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	**2**	
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**4**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	**4**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	**Содержание**	**8**	**ПК 2.1**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	**2**	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**	
	3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	**2**	

бульонов, отваров, супов	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	**6**	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	**6**	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**13**	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	**4**	
	2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	**4**	
	3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**5**	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	**Содержание**	**8**	**ПК 2.1**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	**2**	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**	
	3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску	**2**	

	на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	**6**	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	**4**	
	2 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	**4**	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	**8**	**ПК 2.1**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	**2**	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	**2**	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	**2**	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	**2**	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	**6**	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	**8**	
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	**6**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**4**	
	2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**4**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**188**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**188**	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	**2**	
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа		

	организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	**6**	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	**2**	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	

	Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	**6**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиции онных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	**6**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов,	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7**
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству,		

супов региональной кухни	условия и сроки хранения		**ПК 2.8**
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	**6**	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	**6**	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	**Содержание**	**2**	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	**2**	
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных		

	полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов		
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных		
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных		
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства		
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 4 Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	**8**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	**4**	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-усов на сливках	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	**2**	
Тема 2.8. Приготовление,	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3**
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству,	**2**	

подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	условия и сроки хранения соусов		**ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4**	
	1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	**4**	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	**2**	**ОК 01.** **ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	**2**	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.		
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов		
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		

	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	**8**	
	Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	**8**	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	**8**	
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	**2**	
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов		
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования,		

	варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	**8**	
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	**2**	
	2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра		
	4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки		

	хранения		
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	**8**	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	**2**	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		

	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Лабораторное занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	**8**	
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**2**	
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**	**ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8**
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	**2**	
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		

	4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**22**	
	Лабораторное занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	**8**	
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	**8**	
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	**6**	
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**2**	**ОК 01.** **ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**2**	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**18**	
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	**6**	
	Лабораторное занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	**6**	
	Лабораторное занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	**6**	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		**36**	**ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6**

организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		**ПК 2.7** **ПК 2.8**

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Рассчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухоннуой посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)	**36**	**ПК 2.3** **ПК 2.4** **ПК 2.5** **ПК 2.6** **ПК 2.7** **ПК 2.8**

производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**6**	
Всего	**356**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
4. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. – 376
5. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
8. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336
9. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240
10. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.
11. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 192 с. - (Профессиональное образование).
12. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
13. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов

бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

14. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).

15. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

16. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

17. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

17. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[9]
ПК2.1;	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

[9] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – Методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам; – выполняет все действия в соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия по соответствию методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	

	– правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствие с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам	
ПК2.3-ПК2.8 ОК 01	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – временя выполнения работ соответствует нормативам;	

	– массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда соответствует температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре – эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуска на вынос	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от *09.12.2016, № 1565*, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01-11	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	З8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У7	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
ВД 2, ПК 2.1-2.8	ПО 1	разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 2	разработка, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	ПО 3	Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	ПО 4	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПО 5	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	У6	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 6	контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	ПО 7	Контроль хранения и расхода продуктов
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	*Вопросы для собеседования (п.5,1)*	*Контрольная работа, вариант №1 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		
Тема 1.2	З3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	*Тестовые задания №1*	*Контрольная работа,*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супо		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*(п. 5,2.)*	*вариант №2 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		*Варианты 1 (п. 6)*
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусо	З3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*Тестовые задания №2 (п. 5,2.)*	*Контрольная работа, вариант №4 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		*Варианты 2 (п. 6)*
Тема 1.4 СРС по Теме 1.4 Организация Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	З3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*Тестовые задания №3 (п. 5,2.)*	*Контрольная работа, вариант №3 (п.5,4)*
	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		*Варианты 3 (п. 6)*
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента				
Тема 2.1 СРС по Теме **2.1.** Приготовление, назначение, подготовка к	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вопросы)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации бульонов, отваров	У1	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	З2	правила и способы сервировки стола, презентации супов	*Тестовые задания №2 (п. 5.1, вопросы)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.3 СРС по Теме 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	З2	правила и способы сервировки стола, презентации супов	*Решение ситуационных задач №1*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.4 СРС по Теме 2.4. Приготовление, подготовка к	З2	правила и способы сервировки стола, презентации супов	*Решение ситуационных задач №1*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации холодных супов, супов региональной кухни		срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов		
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.5 СРС по Теме 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.6 СРС по Теме 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.7 СРС по Теме 2.7. Приготовление,	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы		*Вариант 2 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
подготовка к реализации яично-масляных соусов, со-усов на сливках		приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.8 СРС по Теме2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов	*Тестовые задания №3 (п. 5.1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Тема 2.9 СРС по Теме 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	*Тестовые задания №4 (п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	*Тестовые задания №4 (п. 5.1 вариант 2)*	*Вариант 2 (п. 6)*
Тема 2.10 СРС по Теме 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	З4	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;	*Тестовые задания №5 (п. 5.1 вариант 4)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Тестовые задания №5 (п. 5.1 вариант 5)*	
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

[2] - *для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*
[3] - *Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*
[4] - *Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*
[5] - *В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1, 2, 3	З3	Способность разрабатывать ассортимент, применять требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в	*Эссе (п.5.n, темы 1-10)*	*Вопросы на экзамен 1-6 (6.1)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		т.ч. авторских, брендовых, региональных;		
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	*Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 1 (б)*
Тема 1.2 Практическое занятие № 1,2,3	У2	Способность обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	*Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5*	*Вопросы на экзамен 7,8 (б.1)* *Практическое задание к экзамену 2 (б)*
Тема 1.3 Практическое занятие № 1,2,3	З4	Способность разрабатывать рецептуры, применять современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 1 (б)*
Тема 1.4 Практическое занятие № 1,2,3,4	У4	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	*Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 1 (б)*
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				
Тема 2.1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и	*Письменный отчет по лабораторной работе*	*Практическое задание к экзамену 2 (б)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1,2 Тема 2.2 Лабораторная работа № 3		подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 6 (б)*
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	*Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 5 (б)*
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 5 (б)*
Тема 2.2 Практическое занятие № 1	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной Способность различать продукцию в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	*Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 8 (б)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.4 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа № 1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 13 (б)*
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 2 (б)*
Тема 2.5 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 15 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 2 (б)*
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 3 (б)*
Тема 2.6 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 11 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 13 (б)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 7 (б)*
Тема 2.7 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 7 (б)*
Тема 2.8 Практическое занятие № 1 Лабораторная работа №1, 2	У5	Способность применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	*Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)*	*Практическое задание к экзамену 11 (б)*

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и

теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Какие ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
2. Какие дополнительные ингредиенты используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
3. Какие требования к качеству предъявляются к сырью для приготовления супов-пюре?
4. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных горячих супов?
5. Какие основные сочетания продуктов используются для приготовления сложных горячих супов-пюре?
6. Какие способы приготовления кулинарной продукции используются в производстве сложных горячих супов-пюре?
7. Какие основные участки (линии) выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
8. Какие рабочие места выделяются в доготовочных цехах для приготовления сложных горячих супов-пюре?
9. Каким технологическим оборудованием оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?
10. Каким производственным инвентарём оснащаются участки для приготовления сложных горячих супов-пюре?

5.2 Темы рефератов

1. Характеристика процессов приготовления , подготовки к реализации и хранения горячих блюд. кулинарных изделий и закусок
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
3. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей
4. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
5. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
6. Блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей
7. Блюда и гарниры из грибов
8. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, молока, макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров
9. Приготовление и оформление простых национальных блюд, каш, гарниров из круп и риса, из бобовых и кукурузы.
10. Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий
11. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога
12. Приготовление и оформление простых и национальных мучных блюд из теста с фаршем
13. Технология обработки рыбы с костным скелетом
14. Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов
15. Классификация соусов. Значение в питании
16. Приготовление отдельных компонентов для соуса и соусных полуфабрикатов

5.3 Тестовые задания 1

Вариант 1.

1. Фасоль для варки закладывают:

1) в кипящую воду
2) в холодную воду
3) сначала обжаривают

2. Какой рассольник заправляют льезоном?

1) московский

2) ленинградский
3) домашний

3. Какой суп вы заправите мучной пассеровкой?
1) суп с рисовой крупой
2) суп крестьянский
3) ботвинью

4. Капуста квашеная входит в состав супа:
1) солянка
2) щи
3) биск

5. Время настаивания супа:
1) 10 – 15 минут
2) 20 – 30 минут
3) 5 – 10 минут

6. Капусту квашеную для супов подготавливают:
1) отжимают от рассола, варят
2) тушат или припускают
3) жарят

7. Морковь, лук репчатый для супа с крупой:
1) шинкуют, жарят
2) нарезают соломкой, пассерую
3) нарезают мелким кубиком, пассеруют

8. В каком порядке вы будете закладывать продукты при приготовлении борща
1) капуста квашеная, картофель
2) картофель, капуста квашеная тушеная
3) все равно

9. Для рассольника ленинградского перловую крупу подготавливают
1) перебирают, моют
2) варят
3) варят до полуготовности, промывают кипятком

10. Суп-крем – это
1) суп из протертых продуктов
2) суп из протертых продуктов с загустителем из сливок
3) продукты измельчены блендером

11. Консоме подают с гарниром
1) профитроли
2) рис отварной
3) пюре из зеленого горошка

12. Ароматизировать рыбный бульон можно
1) корицей
2) укропом
3) апельсином

13. Осветлить рыбный бульон можно оттяжкой
1) икра, холодная вода
2) котлетное мясо, яичный белок
3) лимон, апельсин

14. Каперсы участвуют в формировании вкуса
1) борщей
2) солянок
3) окрошек

15. Щи суточные от других щей отличаются
1) наличием картофеля
2) длительностью приготовления более суток
3) добавлением квашеной капусты, тушеной с костями свинокопченостей

Ключ к тесту

1. 2	6. 2	11. 1
2. 1	7. 3	12. 2
3. 2	8. 2	13. 1
4. 2	9. 3	14. 2
5. 1	10. 2	15. 3

Вариант 2.

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
1) повышают калорийность
2) придают цвет
3) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
1) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
2) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
3) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
1) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
2) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
3) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют
1) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
2) сокращения продолжительности варки
3) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
1) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
2) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

3) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
1) соломка
2) шашки
3) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов
1) пассерование
2) варка
3) припускание

8. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком
1) московский
2) украинский
3) сибирский

9. Какой вкус должен иметь борщ
1) кислый
2) сладковатый
3) кисло-сладкий

10. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей
1) варка
2) припускание
3) тушение?

11. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего
1) соломка
2) шашки
3) долька

12. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
1) варка
2) бланширование
3) припускание

13. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
1) составом мясных продуктов
2) подачей
3) отпуском?

14. При какой температуре подают горячие супы?
1) 40…50^{0}С
2) 70…75^{0}С
3) 80….85^{0}С

15. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
1) до кислотосодержащих продуктов

2) после кислотосодержащих продуктов
3) одновременно с кислотосодержащими продуктами

Тестовое задание №2

Вариант 1.
Укажите один правильный вариант ответа

№ п\п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Вариант правильного ответа
1	По температуре подачи соусы классифицируют:	1) горячие 2) густые 3) тягучей консистенции	
2	Для загущения соусов используют муку:	1) ржаную пассерованную 2) горчичную 3) пшеничную пассерованную	
3	Для получения красной пассировки муку прогревают	1) до получения золотистого цвета, запаха каленого ореха 2) разводят с бульоном на водяной бане 3) на сковороде до образования красно-коричневого оттенка и запаха каленого ореха	
4	Заправляют готовые соусы, чтобы поверхность не покрылась густой пленкой	1) маслом 2) сахаром 3) уксусом	
5	Соус паровой – это	1) соус белый основной, прогретый на пару 2) соус белый основной, прогретый с белым вином 3) соус розовый с корнем имбиря, прогретый на водяной бане	
6	Для чего используют соусы средней густоты	1) для запекания 2) для фаршировання 3) для тушения	
7	Соус Миронтон - это	1) соус луковый 2) соус луковый с горчицей 3) соус с луком и огурцами	
8	Температура пассерования овощей для красных соусов	1) 105 градусов 2) 110 градусов 3) 135 градусов	
9	Соус сюпрем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	
10	Соус молочный с луком подают	1) к паровому лососю 2) к мясным биточкам 3) к жареной баранине	

11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной 2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сюпрем	
12	Соус «мадера» - это	1) соус молочный с луком 2) соус красный с белым вином 3) соус красный с красным вином	
13	В состав соуса лефор входит:	1) Натёртый хрен 2) Молоко 3) Грибы	
14	Дефектом грибных соусов может быть	1) крупная шинковка лука 2) выраженный аромат грибов 3) темно-коричневый цвет	
15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	1) кисло-сладкий 2) паровой 3) сюпрем	
16	Соус молочный сладкий подают:	1) к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям 2) к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 3) к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога	
17	Соус охотничий - это	1) Соус красный с овощами 2) Соус грибной с томатом 3) Соус красный с луком и грибами	
18	Соус греческий подают:	1) к голубцам 2) к тефтелям 3) к отварному и тушеному мясу	
19	При какой температуре хранят соусы?	1) 75 ^{0}C 2) 70 ^{0}C 3) 80 ^{0}C	
20	Сколько времени хранят соусы?	1) 1-2 ч 2) 2-3 ч 3) 3-4 ч	

Эталоны ответов

№ п\п	Содержание вопроса	Варианты ответов	Вариант правильного ответа
1	По температуре подачи соусы классифицируют:	1) горячие 2) густые 3) тягучей консистенции	1

2	Для загущения соусов используют муку:	1) ржаную пассерованную 2) горчичную 3) пшеничную пассерованную	3
3		1) до получения золотистого цвета, запаха каленого ореха 2) разводят с бульоном на водяной бане 3) на сковороде до образования красно-коричневого оттенка и запаха каленого ореха	3
4	Заправляют готовые соусы, чтобы поверхность не покрылась густой пленкой	1) маслом 2) сахаром 3) уксусом	1
5	Соус паровой – это	1) соус белый основной, прогретый на пару 2) соус белый основной, прогретый с белым вином 3) соус розовый с корнем имбиря, прогретый на водяной бане	2
6	Для чего используют соусы средней густоты	1) для запекания 2) для фаршированиия 3) для тушения	1
7	Соус Миронтон - это	1) соус луковый 2) соус луковый с горчицей 3) соус с луком и огурцами	1
8	Температура пассерования овощей для красных соусов	1) 105 градусов 2) 110 градусов 3) 135 градусов	2
9	Соус сюпрем - это	1) Соус томатный с овощами 2) Соус молочный с луком 3) Соус белый с яйцом	3
10	Соус молочный с луком подают	1) к паровому лососю 2) к мясным биточкам 3) к жареной баранине	3
11	В состав кисло-сладкого соуса входят ингредиенты:	1) изюм, чернослив, грецкий орех, перец душистый горошком, соус красный основной 2) изюм, чернослив, кедровый орех, корень имбиря, соус красный основной 3) чернослив, курага, сельдерей, сюпрем	1
12	Соус «мадера» - это	1) соус молочный с луком 2) соус красный с белым вином 3) соус красный с красным вином	3
13	В состав соуса лефор входит:	4) Натёртый хрен 5) Молоко 6) Грибы	1
14	Дефектом грибных соусов может быть	1) крупная шинковка лука 2) выраженный аромат грибов 3) темно-коричневый цвет	1

15	Какой из перечисленных соусов готовят на рыбном бульоне	1) кисло-сладкий 2) паровой 3) сюпрем	2
16	Соус молочный сладкий подают:	1) к голубцам, жареным и фаршированным кабачкам, тефтелям 2) к мясным, рыбным, овощным и творожным блюдам 3) к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога	3
17	Соус охотничий - это	1) Соус красный с овощами 2) Соус грибной с томатом 3) Соус красный с луком и грибами	3
18	Соус греческий подают:	1) к голубцам 2) к тефтелям 3) к отварному и тушеному мясу	2
19	При какой температуре хранят соусы?	1) 75 ^{0}C 2) 70 ^{0}C 3) 80 ^{0}C	3
20	Сколько времени хранят соусы?	1) 1-2 ч 2) 2-3 ч 3) 3-4 ч	3

Вариант 2.

1. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья и лук?

2. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный б) грибной в) паровой?

3. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

4. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?_____

_____

_____

5. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				

Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				

6. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

7. «Доктор исправляет свои ошибки землёй, архитектор фасадом, а повар – соусом». Почему повар исправляет свои ошибки соусом?

1. улучшают внешний вид блюда
2. придают сочную консистенцию
3. разнообразят вкус или изменяют его изменяет цвет блюда

8. Дайте определение: Соусы – это:

1. Дополнительный бал к блюду
2. Дополнительный вкус
3. Дополнительный компонент блюда

9. Допишите: Соусы классифицируют

1. По температуре подачи: горячие и холодные
2. По цвету: белые и красные
3. По консистенции: жидкие, густые, средней густоты.

10. Жидкие соусы используют для:

1. Для фарширования и связующей основы
2. Для тушения блюд
3. Для поливки блюд

11. Укажите жидкие основы, на которых готовят соусы:

1.На отварах: грибном
2.На растительном масле
3.На уксусе
4.На сливочном масле
5.На сметане
6.На молоке
7.На бульонах: мясном, рыбном

12. Две большие группы соусов:

1. с мукой
2. без муки.
3. с квасом
4. с селедкой

13. Перечислите: Виды мучных пассировок для приготовления соусов:

1. Красная
2. Белая
3. Холодная
4. Зеленая
5. Синяя

14.Установите соответствие стрелками между видами пассировок и температурой их приготовления:

1) красная сухая	а) 120
2) белая жировая	б) 20
3) холодная	в) 150

15. Заполните таблицу:

Характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении соусов.

Наименование сырья или п/ф	Особенности приготовления	Применение
Коричневый бульон		
Белый бульон		Варка 3-4 часа
Красная мучная пассировка		
Белая мучная пассировка	Пассеруют при 120 С	
Холодная пассировка		

16. Перечислите, что является основой красных соусов?

1. Белая мучная пассеровка и коричневый мясной бульон
2. Холодная мучная пассеровка и коричневый мясной бульон
3. Красная мучная пассеровка и коричневый мясной бульон

17. Горячую мучную пассеровку разводят бульоном:

1. холодным
2. горячим

18. Заполните таблицу: Производные красного соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус луковый			
Соус красный с луком и огурцами	Маринованные огурцы, соус южный, лук.		
Соус красный кисло - сладкий		Фрукты тушат.	

19. Перечислите, что является основой белых соусов?

1. белая мучная пассеровка
2. бульон мясной
3. бульон рыбный
4. бульон грибной

20. Назовите: К каким блюдам подают белые соуса?

1 К говядине
2 К отварному мясу и птице
3 К баранине
4 К свинине
5 К рыбе

Вариант 3

1. Укажите: С какой целью «защипывают» соус маслом?

1 Чтобы было вкуснее
2 Чтобы не было пленки
3 Чтобы не было видно лука

2. Заполните таблицу: Производные белого соуса.

Производный соус	Ингредиенты	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус паровой			Подают соус к отварным блюдам из мяса и птицы, котлетам из телятины, птицы и дичи.
Соус белый с яйцом			
Соус томатный			
Соус белый		Варка 25-30 минут	

3. Укажите: Какой вид пассировки используют для приготовления соуса грибного?

1 Красная
2 Белая

4. Укажите: Использование грибных соусов.

1 Подают к биточкам
2 Подают к котлетам
3 Подают к рулетам
4 Подают к крупяным блюдам

5. Допишите: Для приготовления молочных соусов используют посуду с толстым дном.

_____

_____

6. Установите соответствие стрелками между видами консистенции молочного соуса и его кулинарным использованием.

1) жидкий	а) для фарширования
2) средний	б) для подливки блюд
3) густой	в) для запекания

7. Укажите: Какой вид пассировки используют для молочных соусов?
1 Белая жировая
2 Белая холодная
3 Белая сухая

8.Соус молочный сладкий подают:
1. к сырникам, пудингам, запеканкам из крупы творога.
2. к котлетам натуральным и к жареному мясу из баранины
3. к крупяным блюдам

9.При приготовлении соуса молочного с луком, лук:
1 Протирают
2 Отваривают
3 Пассеруют

10. Укажите: На какие группы делят соусы сметанные по способу приготовления?
1 Натуральные
2 На основе белого соуса
3 На основе красного соуса
4 Ненатуральные
5 Красивые

11. Назовите, что является основой сметанных соусов?
1 Сметана
2 Белая пассеровка.

12. Заполните таблицу: Сметанные соусы.

Производный соус	Особенность приготовления	Подача к блюдам
Соус сметанный с томатом		Используют соус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей
Соус сметанный		

13. Заполните таблицу: Требования к качеству соусов.

Название соуса	цвет	вкус
Красный соус	от коричневого до коричневато - красного	кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки, перца, лаврового листа.
Белый соус		

Томатный соус		
Грибной соус	коричневый;	вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.
Молочный и сметанный соус		
Соус майонез		

10. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный б) грибной в) паровой?

Ключ к тесту

1. 3	6. 2	11. 2
2. 3	7. 1	12. 3
3. 2	8. 2	13. 1
4. 1	9. 3	14. 2
5. 2	10. 3	15. 1

Тестовое задание №3

Вариант 1

1.Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – моркови с зелёным горошком в соусе?
А) Сметанный соус.
Б) Соус хрен различных способов приготовления.
В) Молочный соус.
Г) Соус хрен.

2.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – картофеля тушёного с грибами в сметане?
А) Картофель, грибы, маргарин, сметана, мука.
Б) Картофель, грибы, масло сливочное, сливки, мука.
В) Картофель, грибы, масло сливочное, сметана, мука.
Г) Картофель, грибы, масло сливочное или маргарин, сметана, мука.

3.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?
А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, соус.
В) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
Г) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари.

4.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?
А) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь.
Б) Картофель, яйца, мука пшеничная, сухари, масло растительное.
В) Картофель, яйца, грибы, лук, морковь, сухари, маргарин.
Г) Картофель, яйца, грибы, сухари, масло растительное.

5.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?
А) Перец, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.
Б) Перец, крупа рисовая, морковь, масло растительное.
В) Перец, крупа рисовая, помидоры, масло растительное.
Г) Перец, морковь, лук репчатый, помидоры, масло растительное.

6.Какие виды соусов можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?
А) Молочный, сметанный, сметанный с томатом.
Б) Молочный, сметанный с томатом.
В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
Г) Молочный, сметанный.

7.Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – перца фаршированного?
А) Овощной, рис с овощами, овощи с сыром.
Б) Овощной, овощи с сыром.
В) Овощной, рис с овощами.
Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

8. Какие виды фаршей можно использовать для приготовления сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?
А) Овощной, грибы с овощами, грибной.
Б) Овощной, грибной.
В) Овощной, рис с овощами.
Г) Рис с овощами, овощи с сыром.

9.Можно ли использовать суфле морковное в качестве гарнира?
А) Да.
Б) Нет.
В) Можно в комбинации с другими гарнирами.
Г) Можно в комбинации с другими гарнирами и соусами.

10.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – рулета картофельного?
А) Сметанный, томатный, грибной.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Сметанный, грибной.
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

11.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – пудинга овощного?
А) Сметанный, томатный, грибной.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

12.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного горячего блюда из овощей – крокет картофельных?
А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
Б) Сметанный, томатный, грибной.

В) Соус красный с луком и огурцами, томатный, грибной.
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

Вариант 2
1.Калибровка это процесс распределения овощей по
А) качеству;
Б) размерам;
В) вкусу.

2. Для минимизации отходов при обработке, морковь крупного размера очищают в
А) овощеочистительных машинах;
Б) вручную;
В) овощемоечных машинах.

3. Для удаления насекомых обработанную капусту кладут в воду
А) холодную подсоленную;
Б) кипящую;
В) холодную подкисленную.

4. Обработанную морковь хранят в корзинах, накрыв влажной тканью при температуре
А) 2-4^{0}С не более 24 часов;
Б) 10-12^{0}С не более 48 часов;
В) 20-25^{0}С не более 72 часов.

5. Для сохранения цвета капусту брокколи варят в
А) большом колличестве бурнокипящей воды, в посуде с открытой крышкой;
Б) небольшом колличестве воды при слабом нагреве, в посуде с закрытой крышкой;
В) большом колличестве воды при бурном кипении, в посуде с закрытой крышкой.

6. Температура подачи блюд из припущенных овощей должна быть не ниже
А) 100^{0}С;
Б) 70^{0}С;
В) 65^{0}С.

7. Посуда, запрещенная к использованию на предприятиях питания
А) эмалированная;
Б) алюминиевая;
В) из нержавеющей стали.

8. Маркировка досок, используемых для приготовления блюда «Картофель жареный из вареного»
А) РС, РВ;
Б) МС, МВ;
В) ОС, ОВ.

9. Дефекты картофеля, недопустимые к использованию для приготовления блюд
А) повреждение грызунами;
Б) прорастание клубней;
В) нестандартные по форме клубни.

10. К группе пластинчатых грибов относят
А) сморчки, трюфели;

Б) шампиньоны, вешенки;
В) лисички, рыжики.

11. Требования к качеству очищенной моркови
А) без остатков кожицы, темных пятен, кольцевой зелени;
Б) поверхность заветренная, или влажная, или липкая;
В) консистенция упругая, цвет свойственный сорту без потемнения.

12. Перед работой с использованием электроплиты повар проверяет
А) заземление, наличие резиновых ковриков;
Б) целостность поверхности конфорок;
В) наличие технического паспорта.
Установите соответствия

13.

Ассортимент овощей	Последовательность операций при обработке
1. Картофель	А) Удаляют донце, шейку, очищают чешуйки, моют
2. Белый редис	Б) Отрезают ботву, корешки, удаляют кожицу, моют
3. Маринованные грибы	В) Сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют
4. Лук репчатый	Г) Отделяют от рассола, вымачивают в воде, грибы крупного размера нарезают
	Д) Отделяют от маринада, удаляют пряности, мелкие используют в целом виде, крупные нарезают
	Е) Перебирают, моют, чистят, дочищают, моют
	Ж) удаляют пожелтевшие перья, корешки, моют

14.

Ассортимент блюд из жареных овощей	Форма, вид панировки
1. Котлеты морковные	А) форма батона, двойная панировка
2. Зразы картофельные	Б) овально-приплюснутая форма с одним заострённым концом, белая панировка
3. Крокеты картофельные	В) форма шариков или груш, двойная панировка
	Г) округло – приплюснутая форма, мучная панировка
	Д) овально – продолговатая с закруглёнными краями (кирпичиками), белая панировка

15.

Виды тепловой обработки овощей	Характеристика тепловой обработки
1. Пассерование	А) тепловая обработка овощей в небольшом количестве жира при температуре 130–160^{0}С

	до образования на поверхности румяной корочки со всех сторон
2. Припускание	Б) тепловая обработка продуктов в небольшом колличестве жидкости в посуде с закрытой крышкой при температуре 95 – 100^0С
3. Запекание	В) обжаривание овощей при температуре 110–120^0С без образования поджаристой корочки
	Г) тепловая обработка предварительно обжаренных продуктов в небольшом колличестве жидкости или в соусе с добавлением пряностей
	Д) тепловая обработка продуктов, полностью погруженных в жидкости при температуре 95-102^0С в посуде с закрытой крышкой
	Е) тепловая обработка предварительно обработанных овощей в жарочном шкафу при температуре 180–230^0С до образования на поверхности равномерной золотистой корочки

16.

Ассортимент блюд	Виды оборудования
1. Картофельное пюре	А) пароконвектомат
2. Картофель «Пай»	Б) электрофритюрница
3. Перцы фаршированные	В) протирочная машина
	Г) котлетоформовочная машина
	Д) тестомесильная машина
	Е) фаршемешалка
	Ж) электроплита

17. Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 220^0С;
А) капуста, запеченная под соусом;
Б) голубцы овощные;
В) кабачки фаршированные.

Тестовое задание №4

Вариант № 1.

1. Выбрать: Какую рыбу используют для припускания?

а) С нежной кожей и мякотью;
б) С черной кожей и белой мякотью;
в) С высокой пищевой ценностью.

2. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают

а) мелкую целую без костей;
б) порционные куски с коже

в) порционные куски из филе;
г) звенья осетровых пород.

3.Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.
а) Ни чем не отличаются.
б) Лучшие вкусовые качества.
в) Несохранившаяся форма.
г) Большая пищевая ценность.

4. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб:
а) от 25 – 50мин.
б) от 5 – 10мин.
в) 2 – до 5мин.
г) от 10 – 15мин.

5. Установите последовательность операций технологии приготовления: «Рыба припущенная»
а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты

б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
в) добавить приправы
г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
д) предварительно надрезать кожу

6. Заполните таблицу: Рыба припущенная

Название блюда	Гарнир	Соус	Подача блюда
Рыба припущенная			

7. Выберите правильный ответ: Что добавляют в бульон для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы?
а) белое сухое вино или шампанское
б) сахар
в) горчицу
г) лимон
д.) рассол

8. Укажите: Какую рыбу используют для жарки?
а) Все виды рыб.
б) Навага, серебристый хек.
в) Осетр, судак, сом.

9. Объясните: За счёт чего повышается калорийность жареной рыбы?
А) из-за содержания аминов;

Б) из-за поглощения жира;
В) из-за сахара.

10 Перечислите: Способы жарки рыбы ……..

11. Укажите: Какое масло лучше всего использовать для жарки рыбы?
а) Оливковое;
б) Пальмовое;
в) Подсолнечное;
г) Арахисовое;
д) Кулинарный жир.

12. Укажите: Почему при жарке рыба размягчается?
а) происходит фотосинтез;
б) изменение тканевых волокон;
в) измение белков.

13. Заполните таблицу: Рыба жареная, аналогично данному примеру.

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре.
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона.
Зразы донские	Порционные куски	фритюр	

14. Укажите цели панировки полуфабриката рыбы непосредственно перед жаркой:
А) Сохранение питательных веществ.
Б) Для образования поджаристой корочки.
В) Мука быстро впитывает влагу.

15. Укажите: Как определяют готовность жареной рыбы?
А) По свертыванию белков.
Б) По наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков.
В) По наличию сока в рыбе.

Вариант № 2.

1. Подчеркните правильные ответы:
Для того чтобы рыба хорошо подрумянилась при жарке:
а) рыбу предварительно замачивают в молоке

б) к растительному маслу добавляют сливочное масло
в) к растительному маслу добавляют свиной жи
г) предварительно куски обсушивают бумажной салфеткой
д) рыбу панируют в муке
е) рыбу натирают лимоном, солью, перцем
ж) рыбу предварительно охлаждают

2. Укажите: Как избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы?
Приведите примеры:
а) Рыбу опускают в шумовке. (пример: рыба жареная в тесте, зразы.)
б) Рыбу опускают с лимоном.
в) Рыбу опускают с красным вином.

3. Укажите: Какую рыбу используют для запекания?
а) Речную
б) Морскую
в) Крупную океаническую

4. Перечислите: Гарниры и соусы, используемые для запекания рыбы
а) Сметанный.
б) Молочный.
в) Паровой.
г) Масло зеленое.
д) Томатный.
е) Синий.
ж) Маршак де Вин.
и) « Морней»
к) Белый.

5. Укажите: Температуру, и время для запекания
а) 1-2 мин, при t- 120-130 ^{0} С
б) 15-30 мин, при t- 250-280 ^{0} С
в) 3-4 мин, при t- 56-78^0 С

6. Определите технологическую цепочку приготовления блюда по операциям «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»:
а) куски сырой рыбы посолить, уложить на сковороду
б) филе рыбы нарезать на порционные куски
в) подготовленный картофель выложить вокруг рыбы.
г) выпекать в жарочном шкафу 15 – 20мин.
д) вылить на сковороду оставшийся соус
е) подготовить порционные сковороды, подлив на них часть соуса
ж) приготовить жидкий белый основной соус на рыбном бульоне
и) Картофель отварить в кожице, охладить, начистить и нарезать часть ломтиками, а часть кружочками.
к) Посыпать тертым сыром .

7. Укажите: Для чего перед запеканием рыбы её посыпают тёртым сыром или сухарями?
а) Для образования поджаристой корочки.
б) Для сохранения блюда.
в) Для вкусности.

8. Допишите предложение: Котлетную массу приготавливают из рыбы, содержащей
а) Мясистую ткань.
б) Жировую ткань.
в) Костную ткань.

9. Заполните пропуски в таблице:

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
котлеты	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях			
Биточки		в сухарях или белой панировке	8-10 мин		
Тефтели	шарики	-			Отварной картофель, рис отварной.
Тельное	полумесяца		3-4мин. в жире		
Фрикадельки	шарики массой 15- 18гр.	-	-		-

10. Объясните: Происхождение блюда «Тельное из рыбы»
а) Зразы в форме полумесяца.
б) Зразы в форме кирпичика.
в) Зразы в форме биточка.

11.Составьте алгоритм приготовления блюда: «Тефтели рыбные»
а) Соединяют замоченный хлеб с пропущенной рыбой и пропускают через мясорубку еще раз
б) Хлеб без корок замачивают в жидкости
в) Добавляют соль и молотый перец и хорошо вымешивают
г) Обжаривают на противне основным способом
д) Филе без кожи и костей пропускают через мясорубку
е) Заливают соусом сметанным или томатным и тушат 10-15 мин
ж) Тефтели формуют в виде шариков

12. Выберите правильный ответ: Рыбу не припускают
а) мелкую целую без костей;
б) порционные куски с коже
в) порционные куски из филе;
г) звенья осетровых пород.

13.Укажите: Преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.
а) Ни чем не отличаются.
б) Лучшие вкусовые качества.
в) Несохранившаяся форма.
г) Большая пищевая ценность.

14. Выберите правильный ответ: Продолжительность припускания звеньев осетровых и целых рыб:

а) от 25 – 50мин.
б) от 5 – 10мин.
в) 2 – до 5мин.
г) от 10 – 15мин.

15. Установите последовательность операций технологии приготовления: «Рыба припущенная»
а) рыбу залить бульоном на 1/3 высоты
б) припускать 15 мин. при плотно закрытой крышке
в) добавить приправы
г) куски рыбы уложить кожей вниз на противень
д) предварительно надрезать кожу

Тестовое задание №5

Вариант № 1.

1. Назовите: Классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой обработки:
1. Отварные
2. Припущенные
3. Жареные
4. Запеченные
5. Тушеные

2. Укажите: Мясо содержит много:
1. Полноценных белков -14,5-23%,
2. жира - от 2 до 37,
3. минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
4. витамины А, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:
1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
1. оссеин
2. эластин
3. коллаген

6. Мясные блюда для человека являются важнейшим источником:
1. Белка
2. Мела
3. Фосфора
4. Хрома

7. Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают какими?
1. массой не более 2 кг.
2. массой не более 20 кг.
3. массой более 2-5 кг.

8. Объясните: Когда солят мясо?

1. за 15-20 мин до готовности
2. в самом начале варки
3. солят мясо по середине

9. Укажите: Потери при варке мяса?

а) 38-40%.
б) 40-60%.
в) 25-12%.
г) 4-6%.

10. Укажите: Температура подачи вторых мясных блюд?

а) 60-65С
б) 75С
в) 85С
г) 90С

11. В какую воду закладывают подготовленное мясо?

1. Холодную
2. Горячую.

12. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

1. говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части),
2. баранину, козлятину, свинину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса).
3. субпродукты (языки, вымя, мозги и т. д.) и копченые мясные продукты (копченые грудинка, корейки и окорок), а также колбасные изделия (сардельки, сосиски, колбаса).

13. Для варки мясо используют массой:

а) 2-3 кг.
б) 1-2 кг.
в) не более 2 кг.
г) 1,5 – 2 кг.

14. Готовое отварное мясо нарезают:

а) поперек волокон
б) вдоль волокон
г) под углом 45

15. Гарниры к мясу отварному:

1. каши рассыпчатые,
2. картофель отварной,
3. пюре картофельное,
4. овощи отварные с жиром,
5. овощи в молочном соусе,
6. капуста тушеная.

16. Объясните: почему сырокопченый окорок предварительно промывают и вымачивают в холодной воде 2,5—3 ч:

1. Для уменьшения количества соли.

2. Для способности быстрее сварится.
3. Для придания вкусовых качеств.

17. Заполните таблицу: Варка мяса

Название блюда	Жидкая среда	Подача блюда
Мясо отварное		

18. готовое отварное мясо до отпуска хранят в:

1. Молоке
2. Бульоне
3. Воде.

19. Подчеркните правильный ответ: Можно ли использовать для жарки свиную шею?

а) да
б) нет
в) только после варки

20. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем
б) солью, чесноком
в) аджикой

Вариант № 2.

1. Для жаренья мясо подготавливают в виде:

1. крупных (массой 1-2 кг),
2. порционных (массой 40-270 г),
3. мелких (массой 10-40 г) кусков.

2. какие существуют способы панирования порционных полуфабрикатов из мяса и субпродуктов:

1. панирование в муке;
2. смачивание в льезоне;
3. панирование в сухарях;
4. панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

3. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

1) выделяется бесцветный сок
2) выделяется кровяной сок
3) выделяется много жира

4. Укажите: Степень готовности ростбифа

1. с кровью (мясо жарят до образования поджаристой корочки),
2. полупрожаренный (внутри к центру мясо розоватого цвета);
3. прожаренный (мясо внутри серого цвета).

5. Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками

Название блюда	Подача блюда
	с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Филе	
Лангет	
	Со строганым хреном, антрекот поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Эскалоп из свинины	
Шашлык по – карски	

6. Перечислите: Какие части используют для жарки мяса мелкими кусками?

1. вырезку,
2. толстый и тонкий края,
3. внутреннюю и верхнюю части задней ноги.
4. Лопаточную часть
5. Шею.

7. Укажите: Почему при жарке мяса мелкими кусками его нельзя укладывать толстым слоем?

1. выделяется много сока
2. не прожарится
3. станет не вкусным.

8. Заполните таблицу: Жарка мяса мелкими кусками

Название блюда	Форма нарезки	Способ жарки	Компоненты для соуса	Подача блюда
Бефстроганов		на сковороде.		
	брусочками, массой 10-15 г	на сковороде.		
Шашлык из говядины			Соус южный.	

9. Перечислите: Для приготовления в тушёном виде, используют мясо кусками:

1. крупными,
2. порционными,
3. мелкими кусками.
4. полутушами.

10. Назовите: Способы приготовления тушёных мясных блюд

1. Мясо тушат вместе с гарниром и вместе отпускают.
2. Мясо тушат без гарнира, а гарнир готовят отдельно.

11. Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

Название блюда	Форма нарезки	Способ тепловой обработки	Время тушения	Соус	Подача блюда
Мясо тушёное	до 2 кг	тушат в закрытой посуде	при слабом кипении 1,5-2 ч;	Бульон или вода	С гарниром 1-2 куска поливают соусом.
Плов	брусочками массой 10-15 г,	тушат	15-20 минут		
Мясо с медом		тушат			

12. Укажите: Какие продукты добавляют во время тушения, и для придания мясу остроты и размягчения соединительной ткани:

1. томатное пюре,
2. кислые соусы,
3. маринованные ягоды и фрукты вместе с соком,
4. квас.

13. Укажите: Что делают с мясом перед тушением:

1. мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
2. мясо посыпают горчицей, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
3. мясо посыпают чесноком, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.

14. Укажите: Из каких частей мяса говядины готовят гуляш

а) лопаточная
б) подлопаточная
в) грудинка
г) покромка

15. Назовите: Вид тепловой обработки мясных продуктов перед запеканием:

1. варят,
2. припускают,
3. тушат,
4. Жарят.

16. Подчеркните: При какой температуре запекают мясные блюда?

а) 220 – 250С б) 250 – 280С в) 250 – 300С г) 280 – 300С

17. Укажите: Запеченные блюда при отпуске поливают

а) соусом б) растопленным сливочным маслом в) сметаной г) горчицей

18. Определите и отметьте знаком Х в таблице продукты, входящие в состав данных блюд из запеченного мяса:

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Картофельная запеканка с мясом	Макаронник с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Говядина	х	х	х	х
Соус луковый				
Капуста свежая				
Сухари				
Соус сметанный				
Сыр				
Сосиски				
Макароны				
Яйца				
Окорок				
Огурцы солёные				
Соус красный				
Почки говяжьи				
Каперсы				
Молоко				
Маслины				
Масло сливочное				
Лимон				
Соус томатный				
Ягоды маринованные				

19. Укажите: Чем отличаются рубленые изделия от котлетных изделий?

1. Наличием хлеба
2. Отсутствием хлеба

20. Выберите из перечисленных полуфабрикатов мяса тот, который имеет округло-приплюснутую форму и который готовят из натуральной рубленой массы.

1. биточки
2. бифштекс
3. тефтели

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 2

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 3

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.

2.Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.

3.Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

Вариант 4

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.

2.Технология приготовления коричневого бульона Способы использования бульона

3.При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 5

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 килограмм квашеной капусты.

Вариант 6

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3.Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

Вариант 7

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами . Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 грамм шпика

Вариант 8

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.
2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						
2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 9

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.

2. Технология приготовления соуса красного с луком и корнишонами. Способы использования.

3.Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

Вариант 10

1.Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.

2.Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.

3.При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000грамм бульона 5000грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

Вариант 11

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2.Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3.При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.

Вариант 12

1.Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями
2.Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином , если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

Вариант 13

1.Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2.Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3.При приготовлении щей по уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.

Вариант 14

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.

2.Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять приготавливая отвар специально для соуса.

Вариант 15

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Щи по уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3.При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха.

Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 16

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.

2.Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 17

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.

2.Технология приготовления блюда «Суп гороховый»». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 18

1.Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда « Рассольник домашний»» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Вариант 19

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

Вариант 20

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда « Рассольник петербуржский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

Вариант 21

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус сметанный						
2	Корень хрена						
3	Масло сливочное						
4.	Уксус						
Выход		-	1000	-	75	-	

Вариант 22

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. . Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

Вариант 23

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья . Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.

2.Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса
3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 24

1.Ингредиенты, входящие в состав соуса грибного. Стадии приготовления соуса грибного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2.Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3.При приготовлении щей с картофелем оказалось, что картофель не завезли, но изменение в меню сделать невозможно. Как приготовить щи без картофеля?

Вариант 25

1.Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчичной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей .

Вариант 26

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Вариант 27

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.

2. Технология приготовления щей из свежей капусты Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.

3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Вариант 28

1.Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.

2.Технология приготовления костного бульона. Использование, Требование к качеству бульона.

3. При приготовления маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

Вариант 29

1. Назовите ингредиенты используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3.При приготовлении борща, борщ обесцветился . Какие Вы примете по исправлению дефекта?

Вариант 30

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3.При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

5.6 Решение ситуационных задач
Супы

Пример решения задачи.

Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща украинского по рецептуре №116 (189) в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

1. Масса порции борща составляет 500 г.

Таким образом, следует приготовить:
30 х 500 г. = 15000 г. = 15 кг борща
2. По рецепту №116 (189) масса нетто картофеля равна 160 г. на 1000 г. выхода.
Таким образом, $m_{Н}$ = 0,160 кг х 15 кг = 1,4 кг
Норма отходов картофеля в апреле состевляет 40% по таблице №24 (32)
$m_{БР} = \frac{1,4 \text{ кг х } 100\%}{100\% - 40\%} = 2,3$ кг

3. При приготовлении борща на 1000 г. выхода берут 30 г. томатного пюре, т.е.
0,030 х 15 = 0,45 кг
Замену на томатную пасту произведем с помощью таблицы №26 (36) «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», где □ = 0,3, по формуле:
х = а х с х □, где
х - масса заменяющего продукта
а - масса заменяемого продуктов на 1 порцию
с - количество порций
□ - коэффициент взаимозаменяемости или эквивалентная масса продуктов брутто.
х = 0,45 х 0,3 = 0,135 кг
Ответ: для 30 порций борща украинского в апреле необходимо взять 2,3 кг неочищенного картофеля и 0,135 кг томатной пасты.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.
2. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.
3. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.
4. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.
5. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февряля.
6. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

Соусы

1. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.
2. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824).
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.
4. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по

рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

Каши и блюда из них Блюда из макаронных изделий

Примеры решения задач.

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши рисовой молочной в столовой 2-й категории. Котел какого объема нужно взять для этого.

1) Для решения задачи воспользуемся рецептурой №257 (411) «Каша вязкая», из которой видно, что масса каши 200 г.

200 х 30 = 6000 г. = 6 кг

2) При расчете количества продуктов воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) «Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».

а) рис: берется в количестве 222 г. на 1 кг каши, таким образом

0,222 х 6 = 1,330 г.

б) жидкость: расходуется в количестве 0,82 л на 1 кг каши, причем 60% составляет молоко (смотрите примечание к таблице).

0,82 х 6 = 4,92 л. жидкости

4,92 л - 100%

x_1л - 60% $x_1 = \frac{4,92 \times 60\%}{100\%} = 2,952$ л.молока

4,92 - 2,95 = 1,97 л. воды

в) при расчете необходимого количества сахара воспользуемся примечанием к таблице №4 (8) сахара добавляют из расчета 30 г. на 1 кг готовой каши

0,030 х 6 = 0,18 кг

г) соль добавляют из расчета 4 - 5 г на 1 кг каши.

0,004 х 6 = 0,024 кг

0,005 х 6 = 0,030 кг

3) При расчете объема котла необходимо помнить, что готовая каша должна занимать не более 80% объема котла.

6 кг - 80%

x_2 кг - 100% $x_2 = \frac{6 \text{ кг} \times 100\%}{80\%} = 7,5$ л □ 10 л

Ответ: Для приготовления 30 порций каши необходимо взять:

1) Рис. - 1,33 кг

Молоко - 2,95 л

Воды - 1,97 л

Сахара - 0,18 кг

Соли - 0,024 - 0,030 кг

2) Для варки каши берем котел объемом 10 л.

1. Найдите необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой рисовой каши из 8 кг риса промытого.

- Для решения задачи воспользуемся таблицей №4 стр. 149 (8) на стр. (179)

Объем 1 кг крупы с водой по таблице равен

2,1 + 1 = 3,1 л

т. к. при промывании в крупе остается примерно 10% воды от массы сухой крупы, т.е. в данном случае 100 г., то

3,1 - 0,1 = 3 л

- Объем 8 кг крупы с водой

3 х 8 = 24 л

- Количество воды, которая наливается в котел

24 - 8 = 16 л

- Соль рассчитываем исходя из таблицы, количество соли на 1 кг крупы - 28 г.

28 г. х 8 = 224 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.
2. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.
4. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.
7. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки 50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.
8. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.
9. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.
10. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.
11. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

Блюда и гарниры из овощей

Задачи для самостоятельного решения

1. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.
2. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.
3. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.
4. Какое количество отварного картофеля получиться в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.
5. Какое количество моркови припущенной дольками получиться в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.
6. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получиться в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.
9. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25

порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

Блюда из рыбы

1. Какое количество порций окуня отварного (филе) можно получить из 4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного, в столовой II категории.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 12 порций блюда «Рыба припущенная с соусом белое вино» по рецептуре №306 (509) в столовой II категории, если на предприятие поступил судак.
3. Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций блюда «Рыба жареная во фритюре» по рецептуре №313 (525) в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Котлеты рыбные» по рецептуре №324 (541) из трески в столовой III категории.
6. На предприятие поступило 50 кг Горбуши не разделанной. После разделки на кругляши осталось 34,5 кг рыбы. После варки масса рыбы составила 27,6 кг. Определите отходы при механической обработке и потери при тепловой обработке и сравните с нормативными показателями из таблицы №21 (27).

Блюда из мяса и мясных продуктов

1. Масса говядины для варки 20 кг. После варки масса мяса составила 12,9 кг. Найдите потери при тепловой обработке и сравните с нормой.
2. Сколько порций ростбифа можно получить из 1,8 кг вырезки в ресторане I категории.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бефстроганов» в столовой II категории.
4. В столовой обнаружено 6,5 кг говядины тушеной крупным куском. Какое количество мяса было взято для этого.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» в столовой III категории из говядины II категории упитанности.
6. Какое количество котлет натуральных рубленных будет получено из туши баранины массой 47 кг в столовой II категории.
7. Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. Определите количество отходов при порционировании.
8. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины в столовой III категории.

Блюда из яиц и творога

Пример решения задач
1. Рассчитай массу готовой яичницы в столовой II категории из яиц массой 49 г.

Дано: Решение:
$m_{бр}$ = 49 г. Исходя из рецептуры №281 (459) «Яичница глазунья натуральная» для приготовления блюда используют 3 яйца и 10 г. сливочного масла.
Выход яичницы определяем по формуле:
$m_{Н} = m_{яиц\ в\ скорлупе} \times \Re$, $\Re$ для яиц массой больше 46 г. равен 0,88.
$m_{Н} = 49 \times 3 \times 0{,}88 = 147$ г.

$m_{гот} = {}^{(m}Н^{+\ жир)\ x\ 88} = {}^{(147\ +\ 10)\ x\ 88} = 138$ г

100 100

Ответ: выход яичницы 138 г.

Задачи для самостоятельного решения

1. Рассчитайте выход готовой яичницы в столовой III категории из яиц масой 44 г.
2. Рассчитайте массу готового омлета в столовой II из яиц массой 48 г.
3. Замените яйца на яичный порошок при приготовлении 50 порций омлета с сыром по рецептуре №285 (471) в столовой II категории.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 70 порций блюда «Вареники ленивые» в столовой II категории.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 80 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. И замените творог жирный на творог полужирный.

Примеры тестовых заданий

Вариант 1

1.Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?
а) соломкой и стружкой
б) шашками
в) кубиками
г) дольками
2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?
а) соломкой
б) ломтиками
в) кружочками
г) бочонками
3.Как правильно пассеруют муку?
а) в воде
б) в жире
в) на жире
г) на сковороде
4.К каким блюдам относятся супы?
а) к сладким
б) первым
в) вторым
г) напиткам
5.Как классифицируют сложные супы по приготовлению?
а) заправочные, жидкие, густые
б) холодные, молочные, прозрачные
в) заправочные, протёртые, консоме
г) горячие, сладкие, молочные
6.Назовите ассортимент сложных заправочных супов:
а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой
б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями
в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная
г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный
7.Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:
а) крупа, картофель, свёкла
б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук
в) свёкла, капуста, репа
г) капуста, солёные огурцы, морковь

8.Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:
а) тыква, сливки, молоко
б) масло, лук, морковь
в) тыква, масло, картофель
г) лук, картофель, тыква
9.Какова консистенция сложных супов-кремов?
а) густая
б) рассыпчатая
в) жидкая
г) кремообразная
10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной
а) картофель, морковь, лук
б) мясной набор, солёные огурцы, маслины
в) крупа, капуста, солёные огурцы
г) картофель, солёные огурцы, мясной набор

Вариант 2

1.Варка осуществляется при температуре:
а) 60°С
б) 180°С
в) 100°С
г) 220°С
2. Припускание продуктов производят:
а) в небольшом количестве воды
б) на жире,
в) в жире
г) в воде
3.Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:
а) водка, спирт, ром
б) текила, старка, шампанское
в) вино, бренди, коньяк
г) шампанское, пиво, водка
4.При приготовлении сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:
а) кладут в кипящую воду
б) моют
в) размораживают
г) нарезают
5.К сложным блюдам из отварных овощей подают
а) соус красный, молочный,
б) паровой, мадера, майонез
в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
г) сметанный, грибной, польский
6.На растительном масле готовят:
а) соус молочный, майонез, маринад
б) сметанный, томатный, южный
в) майонез, винегрет,
г) голландский, сухарный
7.К сложным соусам относятся:
а) голландский, икорный, бешамель
б) польский, сметанный, винегрет

в) сметанный, молочный, голландский
г) польский, красный, луковый
8.Для приготовлении сложных блюд из тушёного мяса используют соусы:
а) красный, луковый,
б) молочный, грибной
в) сметанный, винегрет
г) польский, сухарный
9. Для приготовлении каких сложных соусов используют яйцо?
а) маринад, майонез, красный,
б) польский, белый, паровой
в) молочный, томатный, грибной
г) голландский, польский, соус пулет
10.Томатный соус готовят на основе:
а) красного основного
б) майонеза
в) белого основного
г) польского

Вариант 3

1.Для приготовления желе мясного, желатин предварительно:
а) замачивают
б) жарят
в) варят
г) процеживают
2. Для приготовления шашлыка мясо предварительно:
а) варят
б) замораживают
в) маринуют
г) бланшируют
3. Для маринования мяса используют:
а) Муку, соль, лук
б) сахар, уксус, соль
в) уксус, лук, соль
г) лук, уксус, муку.
4. Для приготовления сложного соуса голландского используют:
а) яйцо, сливки, масло
б) сливки, масло, муку
в) яйцо, молоко, муку
г) лук , муку, масло
5. Для приготовления сложного соуса пулет используют:
а) морковь, лук, масло
б) яйцо, морковь, лук
в) мука, масло, сливки
г) вино, помидор, бульон
6. Для приготовления сложного соуса бешамель используют:
а) муку, молоко, масло
б) муку, морковь, бульон
в) лук, морковь, муку
г) бульон, муку, лук
7. Фуа гра это:
а) овощ

б) печень уток и гусей
в) мясо
г) фрукт
8. Сложный соус бешамель готовят на:
а) бульоне
б) сливочном масле
в) растительном масле
г) молоке
9. Какие гарниры рекомендуют к сложным блюдам из отварного мяса:
а) овощи припущенные
б) отварные макароны
в) каши рассыпчатые
г) овощи жаренные
10. Выберите соус к мясу жаренному на открытом огне:
а) соус хрен
б) соус белый основной
в) соус сметанный
г) соус южный

Вариант 4

1. По каким органолептическим показателям определяют готовность мяса:
а) по запаху и вкусу
б) по цвету и запаху
в) по консистенции и цвету
г) по цвету и вкусу
2. Срок хранения сложных горячих супов:
а) 24 часа
б) 2 часа
в) 8 часов
г) 6 часов
3. Способы украшений сложных блюд из мяса:
а) сахарная пудра, сухари, паприка
б) зелень, овощи, сухари
в) соусы, зелень, овощи
г) паприка, сухари, овощи
4. Для жарения на вертеле тушки кур предварительно:
а) варят
б) коптят
в) солят
г) маринуют
5. Температура подачи сложных горячих супов:
а) 50-60°С
б) 40-50°С
в) 70-75°С
г) 10-12°С
6. Температура подачи сложных горячих блюд:
а) 65-70°С
б) 40-50°С
в) 50-60°С
г) 10-12°С
7. Сложные блюда из сыра крокеты:
а) варят

б) тушат
в) жарят
г) запекают
8. Фондю это блюдо из:
а) сыра
б) крупы
в) овощей
г) яиц
9. Для приготовления фондю сыр:
а) жарят
б) расплавляют
в) запекают
г) варят
10. Перед запеканием сложные блюда посыпают:
а) сахаром
б) солью
в) сыром
г) перцем

Дифференцированный зачет по учебной практике

1.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
2.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона.
3.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – мясного прозрачного бульона, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
4.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – щей суточных.
5.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: суп-харчо при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной пересоленный вкус, рисовая крупа недоваренная, форма нарезки мяса - брусочками.
6.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона.
7.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – рыбного прозрачного бульона, выход одной порции -250 г, используя необходимые формулы.
8.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – борща украинского.
9.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: щи суточные при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной вкус, жидкую консистенцию, форма нарезки овощей - ломтиками и средним кубиком, цвет пассерованных овощей и жира на поверхности оранжевый.
10.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
11.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы.
12.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – прозрачного бульона из птицы, выход одной порции -350 г, используя необходимые формулы.
13.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – лукового.

14.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: борщ украинский при проведении бракеража имеет кислый вкус, форма нарезки овощей – брусочками и соломкой, цвет бульона - розовый.
15.Составьте технологическую схему приготовления сложного горячего супа – ухи рыбацкой.
16.Подберите гарниры для отпуска сложного горячего прозрачного супа – ухи.
17.Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 10 порций сложного горячего прозрачного супа – ухи, выход одной порции -500 г, используя необходимые формулы.
18.Разработайте схему сервировки при подаче сложного горячего национального супа – японского супа мисо.
19.Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: солянка сборная мясная при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный мясной кислый вкус, форма нарезки мяса - брусочкам

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1.Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2.Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 15

2. Структура и содержание профессионального модуля 16

2.1. Трудоемкость освоения модуля 16

2.2. Структура профессионального модуля 17

2.3. Содержание профессионального модуля 17

3. Условия реализации профессионального модуля 26

3.1. Материально-техническое обеспечение 26

3.2. Учебно-методическое обеспечение 26

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
код и наименование модуля

4.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

4.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[10]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач	-

[10] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ПК 3.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на	

	регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад	

ПК 3.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные про- дукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

ПК 3.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения з овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального	органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности	

	использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

ПК 3.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

ПК 3.6.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

1.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[11]	226	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	73	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.03	6	-
Всего	**377**	**72**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[12]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[13]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**122**		**122**	86	-	**36**		
ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**177**		**177**	140	-	**37**		
	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	
	Производственная практика	**36**	**36**						**36**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***377***	**72**	***299***	***226***	**-**	***73***	**36**	**36**

[11] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[12] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[13] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**122**	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**122**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**8**	**ПК 3.1**
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	4. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**18**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной	18	

	литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		**ПК 3.1**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	**26**	
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	4	
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	4	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	4	
	4. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4	
	5.Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	4	
	6.Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	7.Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
	8.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**52**	

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	18	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	16	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	18	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**18**	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	18	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**140**	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**140**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных	**Содержание**	**4**	**ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5**
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	

заправок	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	**ПК 3.6**
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.,		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	6	
	2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**	**ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6**
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	

	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	6	
	2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	**14**	**ОК 01.** **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 3.4** **ПК 3.5** **ПК 3.6**
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**	2	

	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	Практическое занятие 3 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	**12**	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных	**Содержание**	**10**	**ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5**
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	

блюд из рыбы, мяса, птицых	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	**ПК 3.6**
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**58**	
	Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Практическое занятие 8. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	10	
	Практическое занятие 9. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**7**	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	7	

Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.	36	**ПК 3.1** **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 3.4** **ПК 3.5** **ПК 3.6**
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими	36	**ПК 3.1** **ПК 3.2** **ПК 3.3** **ПК 3.4** **ПК 3.5** **ПК 3.6**

требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
Промежуточная аттестация	**6**	
Всего	**377**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

18. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

19. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

20. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

21. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

22. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

23. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с.

24. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

25. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

26. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. - 376

27. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336

28. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240

29. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.

30. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания",

"Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

31. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

32. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, Дополнительные источники**:**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[14]
ПК 3.1-	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

[14] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	– правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – оформляет заявки на продукты в соответствиеи с действующими правилами	
ПК 3.2-ПК3.6 ОК 01	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и	

	техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствую действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; – массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества	

	готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда, кулинарного изделия, закуски соответствуют температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре – эстетично, аккуратно упакована готовая холодная кулинарная продукция для отпуска на вынос	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от *09.12.2016, № 1565*, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
	З7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	З8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
ПК 3.1-3.6	ПО 1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 2	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	З4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З5	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	ПО 4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
		закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПО 5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	ПО 6	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	ПО 7	контроле хранения и расхода продуктов
	З3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		*Вариант 1 (п. 6)*
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 2)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		приборов, посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты,весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 3)*	
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.1 СРС по **Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок				
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 3)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 5)*	
Тема 2.2 СРС по **Теме 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 6)*	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 2.3 СРС по **Теме 2.3** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	З5	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	
Тема 2.4 СРС по **Теме 2.4** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Вариант 2(п. 6)*
	З5	правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 3)*	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 4)*	

[2] *- для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*

[3] *- Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*

[4] *- Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*

[5] *- В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическое занятие № 1, 2, 3.	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания №1 (п. 5.1, вариант 2)*	*Вариант 1,2 (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 2.2 Практическая работа № 1, 2	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 1(п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
Тема 2.3 Практическая работа № 3, 4	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 2(п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.4 Практическая работа № 5,6,7,8,9	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 4)*	*Вариант 2(п. 6)*
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Тестовые задания 1
Вариант № 1.

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
   а) валованы;
   б) канапе;
   в) тарталетки;
   г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
   а) холодные закуски;
   б) горячие закуски;
   в) бутерброды;
   г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
   а) температурой подачи;
   б) оформлением;
   в) ингредиентами;
   г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
   а) канапе;
   б) пита;
   в) бутерброд;
   г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
   а) гренки;
   б) пита;
   в) хот-дог;
   г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
   а) гренки;
   б) пита;
   в) хот-дог;
   г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
   а) гренки;
   б) пита;
   в) хот-дог;

г) крутон.

10. Снэки в переводе с английского обозначают:
    а) холодная закуска;
    б) горячая закуска;
    в) лёгкая закуска;
    г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
    а) 5 гр.;
    б) 10 гр.;
    в) 15 гр.;
    г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
    а) ромба;
    б) квадрата;
    в) круга;
    г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
    а) муаль;
    б) галантин;
    в) фромаж;
    г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
    а) муаль;
    б) галантин;
    в) фромаж;
    г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
    а) муаль;
    б) галантин;
    в) фромаж;
    г) шофруа

Вариант № 2.

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
    а) паштет;
    б) террин;
    в) бетерброд;
    г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
    а) паштет;
    б) террин;
    в) бетерброд;
    г) галантин.
3. Ланспик - это:
    а) мясной концентрированный бульон;
    б) рыбный концентрированный бульон;
    в) рыбный бульон с желатином;
    г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
    а) бланкет;
    б) демигляс;

в) корнет;
г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
а) брез;
б) фритюр;
в) фюме;
г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
а) годиво;
б) гратен;
в) галантин;
г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
а) веник;
б) венок;
в) стог;
г) букет?

8.Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:
а) желатин;
б) крахмал;
в) пектин;
г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
а) 8 часов;
б) 10 часов;
в) 12 часов;
г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:
а) 20 часов;
б) 24 часа;
в) 26 часов;
г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:
а) 20 минут;
б) 30 минут;
в) 40 минут;
г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
а) 12 часов;
б) 24 часов;
в) 36 часов;
г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
а) 8-10^{o}С;
б) 10-12^{o}С;
в) 12-14^{o}С ;
г) 14-16^{o}С.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
а) сезона;
б) типа предприятия;

в) наличия сырья на складе;
г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в глютин;
г) все ответы верны.

Вариант № 3.

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
б) сметана, бульон и растительное масло;
в) сливки, сметана и уксус;
г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
а) заправки, маринады и сливки;
б) майонез, маринады и заправки;
в) красный, майонез и молочный;
г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
а) до 2 часов;
б) 4 часа;
в) 1 час;
г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
а) растительное масло;
б) уксус столовый;
в) сливочное масло;
г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
в) смесь растительного масла с уксусом;
г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
а) 20-35%;
б) 45-65%;
в) 25-67%;
г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
а) 80ºС;
б) 85ºС;
в) 90ºС;
г) 95ºС?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:
а) к закускам из овощей;
б) к закускам из сельди;
в) к закускам из языка;
г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
а) соус «Голландский» с горчицей;
б) соус «Голландский» с уксусом;
в) соус «Голландский» с каперсами;
г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
а) соус «Сладкий»;
б) соус «Сливочный»;
в) соус «Ариадна»;
г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:
а) «Пикантный»;
б) «Миронтон»;
в) «Робер»;
г) «Охотничий».

Ответы на тесты:

№ вопроса	1	2	3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г

15	Б	В	В

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражения накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

6. Задание для промежуточной аттестации

Вариант №1

1. **Что такое предприятие общественного питания?**

А) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.
Б) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

2. **Что такое цех?**

А) часть ПОП, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, выпуск п/ф или готовой продукции
Б) рабочее место для определенного технологического процесса
В) участок для хранения сырья и продуктов

3. **Какие цехи относят к заготовочным?**

А) горячий, холодный, кондитерский
Б) мясной, рыбный, птицегольевой, овощной
В) кулинарный, мучной

4. **Для уменьшения потерь при оттаивании рыбы в воде, в воду добавляют:**

А) 3 грамма марганцовки
Б) 10 граммов соли на 1 литр воды
В) 15 граммов сахара

5. **Для чего используют доочистку овощей?**

А) для удаления остатков кожицы и глазков после механической очистки
Б) для увеличения процента отходов
В) для более быстрой варки

6. **Что должно быть на рабочем месте по очистке лука?**

А) окно
Б) вытяжка
В) Машина МОК

7. **Что означает маркировка ОС ?**

А) овощи сырые
Б) очищенная сельдь
В) отварная свёкла

8. **Что такое рабочее место?**

А) часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.
Б) часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне
В) полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

9. **Что такое нормируемые потери?**

А) потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)
Б) потери, возникшие вследствие воровства

В) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

10. **К какому способу кулинарной обработки относится приём «сортирование»?**

А) термические
Б) механические
В) массообменные

11. **К какому способу кулинаркой обработки относится приём «маринование»?**

А) химические
Б) механические
В) гидромеханические

12. **Что является источником инфракрасных лучей?**

А) сковорода
Б) стенки жарочного шкафа
В) вода

13. **Приведите пример СВЧ-нагрева**

А) микроволновая печь
Б) пароконвектомат
В) автоклав

14. **Для чего предназначен холодный цех?**

А) для приготовления холодных блюд, закусок, бутербродов, сладких блюд и холодных супов
Б) для реализации готовой продукции
В) для изготовления тестовых п/ф

15. **На какие отделения разделяют горячий цех?**

А) выпечное, отделочное
Б) суповое, соусное
В) холодное, горячее

16. **Что такое экспедиция?**

А) участок выпечки изделий
Б) раздаточная линия
В) участок ПОП, в котором хранится и отправляется на реализацию готовая продукция

17. **С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

А) 1 раз в месяц
Б) 1 раз в год
В) 2 раза в год

18. **Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок**

А) 30…35 ºС
Б) 70…75 ºС
В) 10…14 ºС

19. **Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?**

А) требование в кладовую
Б) накладная
В) счёт-фактура

20. **Какие блюда не допускаются к реализации?**

А) заправленные
Б) оставшиеся от предыдущего дня
В) допускаются все

21. Опишите своими словами требования к повару, работающему в холодном цехе.

Вариант №2

1. **Что такое класс ПОП?**

А) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.
В) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

2. Какие цехи относят к доготовочным?

А) овощной
Б) холодный, горячий
В) птицегольевой

3. Какой инвентарь необходим для разруба туши?

А) ножи поварской тройки
Б) щётка-душ
В) мясницкий топор, разрубочный стул

4. Что такое предприятие с полным циклом производства?

А) предприятие, работающее на полуфабрикатах
Б) предприятие, которое вырабатывает п/ф, приготавливает блюда и реализует их
В) предприятие, которое заготавливает п/ф

5. Какие операции производят в рыбном цехе?

А) дефростацию, вымачивание, очистку, потрошение, промывание, приготовление п/ф
Б) жаренье рыбы
В) припускание рыбы

6. Для чего калибруют овощи перед очисткой?

А) для более качественной очистки
Б) для уменьшения процента отходов
В) для ускорения рабочего процесса

7. Что означает маркировка МС?

А) морковь сырая
Б) мясо сырое
В) малый стол

8. Что означает маркировка РС?

А) рыба сырая
Б) разовый случай
В) розовая свёкла

9. Зачем в рыбном цехе устанавливают моечную ванну с двумя отделениями?

А) первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы
Б) в одном сырая рыба, в другом отварная
В) второе отделение служит как запасное

10. Уберите лишний пункт

В комплект санитарной одежды повара входит: **а)** колпак; **б)** китель (куртка); **в)** фартук; **г)** халат ;**д)** брюки или юбка; **е)** сменная обувь ;**ж)** полотенце

11. Что означает наличие выходного материального потока?

А) необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство
Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза
В) перемещение товаров внутри склада

12. Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?

А) требование в кладовую
Б) накладная
В) счёт-фактура

13. К какому способу кулинарной обработки относится приём «просеивание»?

А) механический
Б) химический
В) термический

14. В чём особенность контактного нагрева?

А) продукт нужно переворачивать
Б) продукт нужно доготавливать в жарочном шкафу
В) продукт быстро горит

15. Назовите особенность панирования?

А) продукт не жарится, а готовится в собственном соку
Б) продукт теряет меньше влаги
В) продукт впитывает больше жира

16. Назовите операцию, которую не производят в горячем цехе

А) приготовление гарниров к прозрачным супам
Б) приготовление бутербродов
В) приготовление соусов

17. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок

А) 30…35 ºС
Б) 70…75 ºС
В) 10…14 ºС

18. Что такое мармит?

А) оборудование для поддержания оптимальной температуры готовых блюд
Б) кастрюля - термос
В) сковорода для жаренья пирожков

19. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?

А) 1 раз в месяц
Б) 1 раз в год
В) 2 раза в год

20. Какие блюда не допускаются к реализации?

А) заправленные
Б) оставшиеся от предыдущего дня
В) допускаются все

21. Опиши своими словами рабочее место повара в холодном цехе (оборудование, инвентарь, посуда и т.д.)

Для работы в холодном цехе повару потребуется

1. **<u>Эталоны ответов на тест</u>**

№	Вариант 1	№	Вариант 2
1	В	1	А
2	А	2	Б
3	Б	3	В
4	Б	4	Б
5	А	5	А
6	Б	6	Б
7	А	7	Б
8	А	8	А
9	В	9	А
10	Б	10	Г
11	А	11	А
12	Б	12	А
13	А	13	А
14	А	14	А
15	Б	15	Б
16	В	16	Б
17	Б	17	В
18	В	18	А

19	А	19	Б
20	Б	20	Б
21	Ответ в свободной форме	21	Ответ в свободной форме

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **247**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 17

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **17**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 17

2.2. Содержание дисциплины 19

2.3. Курсовой проект (работа) 19

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **28**

3.1. Материально-техническое обеспечение 28

3.2. Учебно-методическое обеспечение 28

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **31**

2. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ*

«ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
(наименование дисциплины)

4.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

4.4. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[15]:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

[15] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	

	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске		

	продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать	десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом		

	требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной		

	терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков;	порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков		

2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия[16]	170	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	75	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	*72*	*72*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.04	6	-
Всего	**395**	**144**

2.2. Структура профессионального модуля

[16] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[17]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[18]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**109**		**109**	72	-	**37**		
ОК 0.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**136**		**136**	98	-	**38**		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	***395***	**144**	***245***	***170***	**-**	***75***	**72**	**72**

[17] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[18] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**109**	
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**109**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**8**	**ПК 4.1**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	
	Комбинирования способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортиментов продукции.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**20**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4	
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	4	

	холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента		
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	4	
	Практическое занятие 5. Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**30**	
	1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Составление технологических карт, схем холодных фруктовых десертов (зарисовка) по предлагаемым наборам фруктов. Представление блюд.	30	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	**Содержание**	**16**	**ПК 4.1**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Виды, назначение оборудования холодного цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования горячего цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Виды, назначение вспомогательного технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	

	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28**	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	
	Практическое занятие 7. Работа с таблицей взаимозаменяемости из Сборника рецептур	2	
	Практическое занятие 8. Определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	2	
	Практическое занятие 9. Составление технологических карт по приготовлению холодных десертов (муссов, бланманже, кремов)	2	
	Практическое занятие 10. Составление технологических карт по приготовлению холодных десертов (тирамису, чизкейка).	2	
	Практическое занятие 11. Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.	2	
	Практическое занятие 12. Расчет пищевой и энергетической ценности холодных десертов	2	
	Практическое занятие 13. Расчет пищевой и энергетической ценности горячих десертов	2	
	Практическое занятие 14. Составление калькуляционных карт на холодные и горячие десерты	2	
	Практическое занятие 15. Организация рабочего места повара по приготовлению напитков	2	
	Практическое занятие 16. Расчет пищевой и энергетической ценности холодных напитков.	2	

	Практическое занятие 17. Расчет пищевой и энергетической ценности горячих напитков.	2	
	Практическое занятие 18. Составление калькуляционных карт на холодные и горячие напитки.	2	
	Практическое занятие 19. Составление технологических схем на холодные и горячие напитки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**7**	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	7	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**136**	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**136**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**	**ОК 0.1** **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	2	
	Правила выбора продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд, десертов	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**24**	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд(желе, мусса, самбука) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд, авторских, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация желированных холодных десертов (ягодный террин, панакота, бланманже)	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация нежелированных холодных десертов (кремы).	4	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов авторских, брендовых, региональных (яблочный пай, чизкейк, клафути, шоколадная полента).	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	6	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов	**Содержание**	**6**	**ОК 0.1** **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
	Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**36**	
	Лабораторная работа 6. Расчет сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (жареное мороженое, снежки из шоколада, гурьевская каша)	6	
	Лабораторная работа8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента(пудинга, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)	6	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов в том числе региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	

	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (горячего суфле, фондана, шарлотки).	6	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**18**	
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.	18	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	**Содержание**	**12**	**ОК 0.1** **ПК 4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков.	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, для отпуска на вынос.	2	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**14**	

	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	6	
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4	
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков (смузи)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**14**	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3.Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	14	
Учебная практика			**72**
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом)с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных, горячих десертов и напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента с учетом питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требование рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.			ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

7. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдение режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использование ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требований по безопасности, соблюдение режимов хранения. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос для транспортирования. 15.Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17.Расчет стоимости холодных горячих блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. 18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске и раздачи, на вынос. 19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье в ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда	
Производственная практика	**72**
Практическая подготовка (учебная практика) по ПМ.04 **Виды работ:** 1.Организация рабочих мест своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правила техники безопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации(презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента порционирования(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения её безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания(заказа), безопасности оказываемой услуги питания(степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционированния, условия хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Промежуточная аттестация ***Экзамен по модулю***	***6***
Всего	**395**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

14. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.

17. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 304 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

20. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.

21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[19]
ПК 4.1	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

[19] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. **ПК 4.3.** **ПК 4.4.** **ПК 4.5.**	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ	

	нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от *09.12.2016, № 1565*, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модую, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК1	Код результата обучения1	**Наименование результата обучения1**
ОК 01.	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПК 4.1.-4.5.	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 5	ведении расчетов с потребителями

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристик	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
а процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Вариант 2 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2 Приготовление	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;		*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 3)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 4)*	

[2] - *для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*
[3] - *Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*
[4] - *Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*
[5] - *В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическая работа № 1, 2,3,4	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 2 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Тема 2.1 Практическая работа № 1, 2	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
Тема 2.2 Практическая работа № 3,4,5	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
Тема 2.3 Практическая работа № 6	З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд,	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Вариант 1 (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		десертов, напитков, в том числе региональных;		
	З4	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	З5	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 4)*	*Вариант 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать навынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих

результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не

обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры тестовых заданий

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной; б) горячей; в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым **сиропом, охлаждают?**
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6…8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Вариант№ 2

1. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

2. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.

3. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.

4. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.

5. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.

6. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

7. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

8. При варке киселей можно использовать _____ _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10 Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 3

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t~ 20 °С; б) 200 г, *t*~ 15 °С; в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей; б)ванилином; в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант №4

1. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6…8 г;
б) 5…6 г;
в) 10... 11 г.

2. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5…8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.

3. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.

4. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

5. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.

6. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова

7. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

8. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		3 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
2 вариант		4 вариант	
1	Б	1	А
2	В	2	А
3	Б	3	Б
4	Б	4	В
5	А	5	А,Б
6	А	6	Б
7	Холодные и горячие	7	Картофельный, кукурузный
8	Модифицированный крахмал	8	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
9	А	9	А
10	Б	10	Б

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной;
б) горячей;
в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6…8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;

б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____ _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. *Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.*

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а) 10...20 г;
б) 30...40 г;
в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
а) 180 г, t~ 20 °С;
б) 200 г, *t*~ 15 °С;
в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей;
б) ванилином;
в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6…8 г;
б) 5…6 г;
в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5…8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. *Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Эталоны ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9

20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Вариант № 3

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов		
1	Что из перечисленного не относиться к желированным сладким блюдам?	А		Желе, муссы
		Б		Самбуки, кисели
		В		кремы
		Г		Суфле, пудинги
2	Основой желе и муссов не являются...	А		фруктовый или ягодный сироп
		Б		молоко
		В		кисломолочные продукты с сахаром
		Г		фруктовое или ягодное пюре
3	Основой самбука является...	А		фруктовый или ягодный сироп
		Б		молоко
		В		фруктовое или ягодное пюре
		Г		кисломолочные продукты с сахаром
4	Какое количество граммов крахмала необходимо взять для приготовления 1кг киселя густой консистенции?	А		30г
		Б		45-50
		В		60
		Г		80
		Д		100
5	Желатин перед использованием замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении	А		1:2
		Б		1:4
		В		1:6
		Г		1:8
		Д		1:10
6	Алгоритм приготовления ягодного киселя (Расположите последовательно)	А		приготовление отвара
		Б		приготовление сиропа
		В		подготовка крахмала
		Г		введение крахмала в закипевший сироп
		Д		охлаждение и порционирование
		Е		Варка
7	Чем отличается мусс от желе?	А		мусс — это горячее сладкое блюдо, а желе холодное
		Б		мусс готовиться на основе фруктово-ягодного пюре
		В		для желирования мусса используют крахмал, а для желе желатин
		Д		мусс взбивают на холоде в пышную пористую массу, а желе нет
8	Алгоритм приготовления желе из цитрусовых (Расположите последовательно)	А		замачивают желатин
		Б		с апельсинов снимают цедру и тонко шинкуют
		В		из цедры готовят сироп с сахаром
		Г		из апельсинов отжимают сок
		Д		набухший желатин растворяют в горячем сиропе

		Е		вводят сок
		Ж		готовое желе разливают в формы
		З		отпускают желе
		И		застывшее желе вынимают из формы
9	Что такое агар-агар?	А	пищевая кислота	
		Б	желирующее вещество	
		В	подсластитель	
		Г	ароматизатор пищевой с ароматом ананаса	
10	Сколько граммов крахмала необходимо взять для приготовления 1 кг киселя средней густоты?	А	55-60	
		Б	65-70	
		В	75-80	
		Г	25-30	
		Д	35-40	
		Е	45-50	
11	Алгоритм приготовления суфле Ванильного (Расположите правильно)	А		Желтки яиц растирают с сахаром
		Б		Желтки соединяют с мукой и молоком, вводят ванилин
		В		Желтки с молоком и мукой уваривают на водяной бане (не выше 85*С) до загустения
		Г		Желтки с молоком и мукой охлаждают, соединяют со взбитыми белками
		Д		Форму смазывают маслом, выкладывают массу суфле
		Е		Отпускают с молоком
		Ж		Запекают 200-250*С
12	Правильно приготовленное суфле, в процессе выпечки….	А	Приобретает плотную консистенцию	
		Б	Увеличивается в объёме в 2-2,5раза	
		В	Покрывается хрустящей корочкой	
13	Алгоритм приготовления пудинга сухарного	А		Ванильные сухари измельчают
		Б		Сухари заливают молоком и оставляют для набухания 15-20мин.
		В		Желток растирают с сахаром
		Г		Белок взбивают в устойчивую пену
		Д		Всё соединяют (белки вводят в 2-3 приема)
		Е		Массу перекладывают в подготовленную форму
		Ж		Охлаждают и порционируют
		З		Выпекают в конвектомате при 250*С
14	Микрозелень – это ….	А	Декорирование блюда пищевыми цветами	
		Б	Вид порчи мяты	
		В	Молодые растения в фазе первых листьев	
15	Алгоритм приготовления карамели с изомальтом (расположите правильно)	А		Изомальт насыпают в сотейник и растапливают
		Б		Формуют украшение
		В		Добавляют краситель

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Г	Г	В	Г	В	Д	Д	З	Б	Е	Е	Б	Ж	В	Б

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

1. К горячим сладким блюдам относятся:
а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс;
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.
2. Какие сладкие блюда не относятся к желированным?
а) кисель;
б) желе;
в) яблоки в тесте;
г) мусс;
д) крем;
е) самбук.
3. Какой компот настаивают 10- 12 часов?
а) из свежих ягод;
б) из свежих фруктов;
в) из сухофруктов;
г) из консервированных плодов.
4. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?
а) сахарным песком;
б) крахмалом;
в) желатином;
г) мукой.
5. В какой воде замачивают желатин?
а) в холодной;
б) в горячей;
в) в теплой;
г) в кипятке.
6. Какие напитки относят к холодным?
а) холодный чай;
б) кофе;
в) какао;
г) шоколад.
7. Установите соответствие определений для следующих блюд:

	блюдо		Особенность приготовления
1	Желе	А	Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси
2	Мусс	Б	Прозрачная студнеобразная масса
3	Самбук	В	Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4	Крем	Г	Взбитое желе густой пенообразной консистенции

8. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
а) при отпуске кладут взбитые сливки;
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;

г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

9. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?
а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
г) белки яиц, творог, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.
10. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протирание и процеживание;
б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение;
11. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупный,
б) средний,
в) мелкий,
г) целые зерна.
12. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины;
в) сливы, абрикосы, вишню.
г) малину, сливы, айву.
13. Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?
а) рисовой;
б) овсяной;
в) манной;
г) перловой.
14. Какое количество заварки полагается на 200мл чая?
а) 10мл заварки;
б) 60мл заварки;
в) 50мл заварки;
г) 100 мл заварки.
15. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).
а) крем абрикосовый;
б) мусс абрикосовый.
в) желе абрикосовое;
г) самбук абрикосовый
16. Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя?
а) 20-24г картофельного крахмала;
б) 35-50г картофельного крахмала;
в) 60-80г картофельного крахмала;
г) 100-200 г. картофельного крахмала.
17. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок?
а) А;
б) С;
в) В;

г) Е.
18. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре:
а)1:1;
б)1:4;
в)1:2;
г)1:3.
19. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?
а) крахмал разводят в холодном молоке;
б) крахмал разводят в горячем молоке;
в) крахмал разводят в кипятке;
г) все ответы верные.
20. Как подают яблоки в тесте?
а) с мороженым;
б) со сметаной;
в) со сливочным маслом;
г) яблоки посыпают сахарной пудрой.
21. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин;
г) пиперин.
22. Температура подачи горячих напитков:
а) 45°С
б) 55°С;
в) 60°С;
г) 75 °С.
23. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?
а) 20% жирности;
б) 30% жирности;
в) 35% жирности;
г) 10% жирности.
24. Как подразделяются кисели по консистенции?
а) густые, полугустые, жидкие;
б) жидкие, густые, полужидкие;
в) густые, средней густоты, полужидкие;
г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
25. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
а) 1-2 мин.;
б) 5-6 мин;
в) 10 мин;
г) 8 мин.
26. Как называют сладкие блюда?
а) сахаросодержащими;
б) десертными;
в) углеводными;
г) фруктово-ягодными.
27. Исключите блюдане относящиеся к горячим сладким:
а) гренки с плодами и ягодами;
б) яблоки жаренные в тесте;
в) пудинг рисовый;
г) самбук.

28. Какой кофе подают со взбитыми сливками?
а) кофе на молоке;
б) кофе по венски;
в) кофе по-восточному;
г) кофе черный.
29. В какой посуде нельзя заваривать чай?
а) в металлической;
б) в фарфоровой;
в) в фаянсовой;
г) в керамической.
30. Какой напиток содержит мед?
а) клюквенный;
б) Петровский;
в) лимонный;
г) чай холодный.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	16	В
2	В	17	Б
3	В	18	Б
4	А	19	А
5	А	20	Г
6	А	21	В
7	1-б; 2-г; 3-в; 4-а.	22	Г
8	В	23	В
9	Б	24	В
10	Г	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Г
13	В	28	Б
14	В	29	А
15	Г	30	Б

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 17

2. Структура и содержание профессионального модуля 17

2.1. Трудоемкость освоения модуля 17

2.2. Структура профессионального модуля 19

2.3. Содержание профессионального модуля 19

3. Условия реализации профессионального модуля 43

3.1. Материально-техническое обеспечение 43

3.2. Учебно-методическое обеспечение 43

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 45

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

4.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

4.6. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[20]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

[20] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	

	варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке;	

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских	

	по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при

	тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правил комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных	работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни

		приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлениикулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия	оценки вкусовых качеств ингридиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционировании кулинарных блюд кухни народов мира
ПК 5.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой	ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		инвентаря инструментов.	

2.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия[21]	328	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	91	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	144	144
производственная	180	180
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.05	12	-
Всего	**719**	**288**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия[22]	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа[23]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**108**		**108**	72	-	**36**	**144**	

[21] *Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия*

[22] *Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы*

[23] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**136**		**136**	98	-	**38**		**180**
ПК 5.6.	Раздел 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	**69**		**69**	62	-	**7**		
ОК 01; ПК 5.7 ПК 5.8	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	**106**		**106**	96	-	**10**		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Учебная практика	**108**							
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Производственная практика	**180**							
	Промежуточная аттестация	**12**							
	Всего:	**719**	**288**	**419**	**328**	**-**	**91**	**144**	**180**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**108**	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**108**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**6**	ПК 5.1.
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	12	
Тема 1.2.	**Содержание**	**8**	ПК 5.1.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	
	2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	12	
Тема 1.3.	**Содержание**	**8**	ПК 5.1.

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	12	
	4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**12**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	12	
Учебная практика		**144**	
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		

16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика	**108**	
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на		ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8

вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**136**	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**136**	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов,	2	

полуфабрикатов на их основе.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**8**	
	1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	8	
Тема 2.3. Приготовление глазури	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	6	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**	**2**	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов	2	

	из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	18	
	1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6	
	2 Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.**.**	6	
	3. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1 Решение ситуационных задач по темам раздела.	6	
Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления..	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	4. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	6	
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству,	2	

промышленного производства	условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	6	
Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**6**	
	1. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	6	
Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных	2	

	продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	5 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6	
Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**8**	
	6. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	
	7 . Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	
Тема 2.1**1.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты	2	

	оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**24**	
	8 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4	
	9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	
	10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	
	11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	
	14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание**		ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.	2	

	Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4	
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**		ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		**72**	**ПК 5.6.;** **ПК 5.7.;** **ПК 5.8**

9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
МДК 05.03. Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		**69**	
Раздел модуля 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		**69**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**	ПК 5.6
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**3**	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	3	
	Содержание	**6**	ПК 5.6

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассорти-мента	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**19**	
	1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	19	
	2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		
	3.Организация рабочего места повар для выполнения работ на различных участках кулинарного цеха		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	

Тема 1.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	**Содержание**	**12**	ПК 5.6
	1. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	2. Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	3. Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	4. Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
	5. Приготовление мучных кондитерских региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
	6. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**19**	
	4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного теста **5**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного слоеного теста **6**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из сдобного пресного теста **7**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пряничного теста	19	

	8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из песочного теста **9**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из бисквитного теста **10**. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из заварного теста		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2**	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2	
МДК 05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		**106**	
Введение	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов 2 Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. 3 3 Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. 4 Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: - экономические особенности страны; - географическое расположение и климатические условия страны; - исторические причины; - религиозные и старинные обычаи; - этногенез; - набор исходных продуктов и их сочетание;	2	

	- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; - использование специй, приправ, соусов; - режимы питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус. 2 Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира. 3 Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Составить глоссарий кулинарных терминов www.cook-book.ru/glossary/glossary-a.html	1	
Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд русской кухни	4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд украинской кухни	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.4.	**Содержание**	**2**	ОК 01.

Кавказская национальная кухня	1 Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	2	ПК 5.7 ПК 5.8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	4	
Тема 1.5 Кухня прибалтийских народов	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.6 Традиции национальной казахской кухни	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01.

	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
Тема 1.7 Кухня народов Средней Азии	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.8 Национальная японская кухня и ее своеобразие	**Содержание**	**2**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд японской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и	1	

	размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
Тема 1.9 Традиции китайской кухни	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд китайской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
Тема 1.10 Итальянская кухня	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. 2 Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	ОК 01.

	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
Тема 1.11 Французская кухня	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. 2 Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. 3 Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). 4 Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. 5 Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и д.р. 6 Особенности приготовление популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд французской кухни	6	
Тема 1.12 Немецкая кухня	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. 2 Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбергский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из	1	

	рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	4	
Тема 1.13 Кухня Великобритании	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. 2 Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус. 3 Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд кухни Великобритании	4	
Тема 1.14 Кухни народов Индии	**Содержание**	**1**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**4**	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд индийской кухни	4	
Промежуточная аттестация, экзамен			**12**
Всего			**106**

3. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. –

Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования.Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. вед. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки[24]
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет выполнять все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для – практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

[24] Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в	

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских	
ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира		
ПК 5.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира		

	изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; - соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выполняет: – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016г. № 1569, Примерной основной образовательной программы для профессии.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 3 от «09» ноября 2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК1	Код результата обучения1	**Наименование результата обучения1**
ОК 01..	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	З5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
ПК 5.1. 5.8.	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		весоизмерительных приборов;
	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	З5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	З5	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 7	ведении расчетов с потребителями.

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Задание (п. 6)*
	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Задание (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)*	*Задание (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	*Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)*	*Задание (п. 6)*
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Тестовые задания, вариант № 1 п. 5.1*	*Задание 1 (п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.2	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС по Теме 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.		теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Тестовые задания, вариант №2 п. 5.1*	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	
Тема 2.3 СРС по Теме 2.3 Приготовление глазури	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Тестовые задания, вариант №3 п. 5.1*	
Тема 2.4 СРС по Теме 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.5 СРС по Теме 2.5 Приготовление посыпок и крошки	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.6 СРС по Теме 2.6 Отделочные полуфабрикаты промышленного	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
производства				
Тема 2.7 СРС по Теме 2.7 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания, вариант №5 п. 5.1*	*Задание 2(п. 6)*
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.8 СРС по Теме 2.8 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовкисырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.9 СРС по Теме 2.9 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 3)*	*Задание 2(п. 6)*
Тема 2.10 СРС по Теме 2.10 Приготовление, оформление и подготовка к	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
реализации хлебобулочных изделий и хлеба				
Тема 2.11 СРС по Теме 2.11 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания, вариант №6 п. 5.1*	*Задание 3(п. 6)*
Тема 2.12 СРС по Теме 2.12 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 4)* *Контрольная работа (п. 5.2 вариант 5)*	
Тема 2.13 СРС по Теме 2.13 Изготовление и оформление пирожных	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания № 7 п. 5.*	*Задание 3(п. 6)*
Тема 2.14 СРС по Теме 2.14 Изготовление и	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
оформление тортов				

[2] - *для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.*
[3] - *Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*
[4] - *Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*
[5] - *В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическая работа № 1, 2	З1	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)*	*Задание (п. 6)*
	З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правилаухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
Тема 1.3	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения	*Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)*	*Задание (п. 6)*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Практическая работа № 3,4		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 Практическая работа № 1	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	*Тестовые задания № 1 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.2 Практическая работа № 2	З6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.3 Практическая работа № 3	З4	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	*Тестовые задания № 2 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.4 Практическая работа № 4, 5	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;		
Тема 2.5 Практическая работа № 6-12	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания № 3 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.6 Практическая работа № 13	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	*Тестовые задания № 4 п. 5.*	*Задание 1(п. 6)*
Тема 2.7	З3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Практическая работа № 14		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.)*

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием

логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами

	применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры тестовых заданий

Тестовые задания № 1

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...290С;

Б) 29...300С;

В) 30...350С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает);

Б) по вкусу;

В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость;

Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы;

Б) с малым количеством сдобы;

В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы;
Б) с малым количеством сдобы;
В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило;
Б) недоброкачественные дрожжи;
В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило;
Б) недоброкачественные дрожжи;
В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило;
Б) недоброкачественные дрожжи;
В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...290С;
Б) 29...310С;
В) 30...350С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается;
Б) увеличивается;
В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается;
Б) увеличивается;
В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...500С;
Б) 55...600С;
В) 60...700С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...600С;
Б) 75...800С;
В) 90...1000С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей;
Б) для насыщения воздухом;

В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий;
Б) количество сдобы;
В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится
А) 2-3 мин;
Б) 4-5 мин;
В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...600С;
Б) 75...800С;
В) 40..500С

18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки;
Б) более короткой расстойки;
В) не проходят расстойку.

19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило;
Б) недостаточная расстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.

20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев;
Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

1в	3а	5б	7в	9а	11б	13в	15б	17а	19б
2в	4а	6а	8б	10б	12в	14аб	16б	18а	20а

Тестовые задания № 2
Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:
а) Пряностей
б) Дрожжей
в) Муки
г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:
а) Заварные
б) Сырцовые
в) Молочные

г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:
a) Пряники
b) Галеты
c) Коврижки
d) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:
a) Охлаждение
b) Глазирование
c) Прокатка
d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
a) лимонную кислоту
b) пищевую соду
c) уксусную кислоту
7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
a) Да
b) Нет
c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
a) Приготовление сиропа
b) Приготовление заварки
c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре
a) 250...2600С
b) 220...2400С
c) 180...2000С

11. Песочное тесто замешивают при температуре
a) 10...120С
b) 18...200С
c) 22...240С

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более
a) 12мм

b) 10мм
c) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
a) 9..11мм
b) 5..7мм
c) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре
a) 210...2300С
b) 260...2700С
c) 220...2400С

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Тестовые задания № 3

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
а) 10-15мин; б
) 5-10 мин;
в) 4-6 мин.

2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
а) жидкое тесто;
б) кондитерские листы не смазаны жиром;
в) густое тесто.

3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
а) 2200С;
б) 1800С;
в) 2000С.

4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
а) повышается клейковина муки;
б) улучшается качество клейковины;
в) улучшается качество муки.

5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
а) 160С;
б) 180С;
в) 200С.

6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
а) 20 мин;

б) 40 мин;
в) 10 мин.

7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
а) для связи влаги;
б) для облегчения формования;
в) для увеличения массы масла.

8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
а) 16-180С;
б)12-140С;
в) 14-160С.

9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
а) 3;
б) 5;
в) 4;
г) 8

10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
а) не соблюдено количество раскаток;
б) не охладили масло;
в) не охладили тесто.

11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
а) ухудшается подъём;
б) ухудшается слоеобразование;
в) ухудшается качество выпеченных изделий.

12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
а) 1см;
б) 0,5-0,8см;
в) 1,2 см;
г) 0,8-1,0см.

13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
а) 80С;
б) 20С;
в) 60С

14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
а) воздушно - ореховый;
б) воздушно-ореховый с мукой;
в) заварной;
г) воздушный

15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
а) низкая температура выпекания;
б) недостаточное время выпекания;

в) плохо взбиты белки.

16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода;
б) углекислый аммоний;
в) натрий двууглекислый

17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
а) для остывания;
б) для укрепления структуры;
в) для улучшения вкуса.

18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир;
б) будут крупные кусочки;
в) изделия получатся без глянца

19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки;
б) более 3 дней;
в) более 1 суток

20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-1600С;
б) 140-1500С;
в) 160-1800С.

21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста;
б) для охлаждения масла;
в) для более легкой раскатки.

22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём;
б) масло вытекает;
в) тесто крошиться.

23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир;
б) яйца с большим сроком хранения;
в) мало сахара.

24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто;
б) мало миндаля;
в) низкая температура выпекания.

25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм;

б) 12мм;
в) 10мм;
г) 15мм

26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-2400С;
б) 200-2200С;
в) 190-2000С

27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-2300С;
б) 200-2100С;
в) 190-2000С

28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм;
б) 6-7мм;
в) 7-8мм;
г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а
21аб	22б	23а	24в	25а	26б	27в	28б	29	

Тестовые задания №4

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.

2. В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.

3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.

4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.

6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
а) 42…44оС; б) 55оС; в) 43…46оС; г) 46…480С

8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
а) 29…31оС; б) 25оС; в) 30..32оС; г) 29..310С

9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157…..163оС; б) 150…..153оС; в) 153….157оС.

10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157…..163оС; б) 150оС; в) 153…157оС.

11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.

12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме

14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм

15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112оС; б) 110оС; в) 115оС

16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат

17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5

18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16ве

2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...290С; Б) 29...300С; В) 30...350С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

А) 27...290С; Б) 29...310С; В) 30...350С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

А) 45...500С; Б) 55...600С; В) 60...700С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 90...1000С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится

А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры

А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 40..500С

18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют

А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.

19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы

А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;

В) не соблюдался температурный режим выпечки.

20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:

А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;

В) температуру не меняют.

Эталон ответов

1в	3а	5б	7в	9а	11б	13в	15б	17а	19б
2в	4а	6а	8б	10б	12в	14аб	16б	18а	20а

Тестовые задания № 6

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

а) сильной

б) слабой
в) средней

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:
а) опарного
б) безопарного
в) лабораторного

3.Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль
б) жир и сахар
в) сахар и соль

4. Что такое опара:
а) жидкое тесто
б) тесто со слабой клейковиной
в) приправа

5.С чем растирают дрожжи:
а) с водой
б) с сахаром
в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться
б) затянутым
в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:
а) 220 – 240
б) 240 – 250
в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:
а) масло с мукой
б) масло с сахаром
в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:
а) сладкой водой
б) маслом
в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
а) рассыпчатости
б) затянутости
в) качеству

11.Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
а) пышную
б) твердую
в) затянутую

12.Что готовят из бисквитного теста:
а) пирожки
б) торты
в) профитроли

13.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
а) ржаной
б) крахмалом
в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

а) с сильной
б) со слабой
в) со средней

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

а) диетические
б) столовые
в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

а) присыпки изделия
б) подпыла
в) приготовления масла

18. Температура выпечки слоеного теста:

а) 180 б) 200 в) 250

19.Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды

Тестовые задания № 7

1.Температура жидкости для приготовления опары:

а) 50 – 60
б) 30 – 40
в) 20 – 30

2. Если переложить сахар, то изделие будет:

а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного

3.Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех

4.Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

а) дольше

б) короче
в) одинакова для всех

5.За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

а) ванилин
б) аммиак
в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось

8. При приготовлении теста температура в помещении:

а) 30
б) 20
в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

а) мукою
б) сахарной пудрой
в) ванилином

10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

а) со слабой
б) с сильной
в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

а) мало яиц
б) слабая клейковина муки
в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

а) белок б) сода
в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

а) с подогревом и холодный
б) горячий и холодный
в) с подогревом и горячий

14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

а) 180 – 210
б) 200 – 220
в) 250 – 280

15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

а) 30 мин
б) 2 часа
в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

а) высокое
б) низкое
в) среднее

17. Готовое изделие должно быть:

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого
в) желтого

18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
а) оно не было толстым
б) оно не вздувалось
в) оно было с дырками

19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
а) исчезла влага
б) масло было пластичней
в) лучше размягчилось

20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
а) 277 б) 265 в) 256

21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром
б) посыпают мукой
в) водой

23. Заварное тесто должно быть:
а) густым
б) вязким
в) жидким

24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться
б) будет трескаться
в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца
б) соду
в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
6 вариант		7 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а

18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Контрольная работа №1

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
   а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
   а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
   а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
   а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
   б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
   в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
   а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
   а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
   а) 42…44°С; б) 55°С; в) 43…46°С; г) 46…48^{0}С
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
   а) 29…31°С; б) 25°С; в) 30..32°С; г) 29..31^{0}С
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
   а) 157…..163°С; б) 150…..153°С; в) 153….157°С.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
    а) 157…..163°С; б) 150°С; в) 153…157°С.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
    а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
    а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
    а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
    а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
    а) 112°С; б) 110°С; в) 115°С
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
    а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
    а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
    а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16ве
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Контрольная работа №2

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

А) 27...29^{0}С; Б) 29...30^{0}С; В) 30...35^{0}С

2. Как определить готовность опары?

А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки

В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

А) 27...29^{0}С; Б) 29...31^{0}С; В) 30...35^{0}С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

А) 45...50^{0}С; Б) 55...60^{0}С; В) 60...70^{0}С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 90...100^{0}С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится

А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры

А) 55...60^{0}С; Б) 75...80^{0}С; В) 40..50^{0}С

18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют

А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.

19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы

А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;

В) не соблюдался температурный режим выпечки.

20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:

А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

1в	3а	5б	7в	9а	11б	13в	15б	17а	19б
2в	4а	6а	8б	10б	12в	14аб	16б	18а	20а

Контрольная работа №3

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:
а) Пряностей
б) Дрожжей
в) Муки
г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:
а) Заварные
б) Сырцовые
в) Молочные
г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:
a) Пряники
b) Галеты
c) Коврижки
d) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:
a) Охлаждение
b) Глазирование
c) Прокатка
d) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
a) лимонную кислоту
b) пищевую соду
c) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
a) Химический
b) Биологический
c) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
a) Да
b) Нет
c) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
a) Приготовление сиропа
b) Приготовление заварки
c) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре
a) 250...260^{0}С
b) 220...240^{0}С

c) 180...200^{0}C

11. Песочное тесто замешивают при температуре

a) 10...12^{0}C
b) 18...20^{0}C
c) 22...24^{0}C

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

a) 12мм
b) 10мм
c) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

a) 9..11мм
b) 5..7мм
c) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре

a) 210...230^{0}C
b) 260...270^{0}C
c) 220...240^{0}C

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Контрольная работа №4

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
   а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
   а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?
   а) 220^{0}C; б) 180^{0}C; в) 200^{0}C.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
   а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?
   а) 16^{0}C; б) 18^{0}C; в) 20^{0}C.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?
   а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?
   а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?
   а) 16-18^{0}C; б)12-14^{0}C; в) 14-16^{0}C.
9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?
   а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
    а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
    а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
    а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?
    а) 8^{0}C; б) 2^{0}C; в) 6^{0}C
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
    а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный

15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?
а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?
а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?
а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?
а) 150-160^{0}С; б) 140-150^{0}С; в) 160-180^{0}С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-240^{0}С; б) 200-220^{0}С; в) 190-200^{0}С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-230^{0}С; б) 200-210^{0}С; в) 190-200^{0}С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а

Контрольная работа №5

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____, _____.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке-_____
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться_____
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства_____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____
14. _____применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим картам, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует требованиям, установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в Роспотребнадзоре
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке-тестомесильная машина
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2-х раз в смену
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства изделий. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментной бумагой и укладываются в металлические контейнеры с крышкой

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина
12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше $+6^0C$
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается расстоечными шкафами
14. Противни кондитерские применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. Формы кондитерские бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жесть, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. Скребки (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. Мешки кондитерские изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. Корнетик предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Тестовые задания № 1

Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-22

1. ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ СЫРЬЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ…
1) корица
2) ванилин
3) масло растительное
4) сахар

2. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ВИДАМ СЫРЬЯ ОТНОСЯТСЯ…
1) масло сливочное
2) орехи
3) мука
4) молоко

3. СМЕСЬ САХАРОВ ГЛЮКОЗЫ И ФРУКТОЗЫ НАЗЫВАЕТСЯ…
1) лактоза
2) галактоза
3) сахароза

4. ПАТОКА КАРАМЕЛЬНАЯ ЭТО…
1) продукт переработки зерна
2) продукт переработки сахара
3) продукт переработки крахмала

5. К МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ…
1) сметана
2) меланж
3) растительные сливки

6. МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОДЕРЖИТ ЖИРОВ…
а) 3,2 %

б) 3,5 %
в) 6 %

7. К ЖЕЛИРУЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСИТСЯ…
а) патока
б) сироп
в) агар

8. В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТОЛЬКО…
1) куриные яйца
2) перепелиные яйца
3) утиные яйца
4) любые яйца

9. МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ…
1) блинного теста и сливочных кремов
2) вафельного теста и сиропов
3) сдобного теста и кремов
4) дрожжевого теста и кремов

10. ПОВЫШЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА В ТЕСТЕ СПОСОБСТВУЕТ…
1) улучшению вкуса изделия
2) пористости изделия
3) разжижает тесто
4) предохраняет изделия от черствения

11. СЫРЬЕ, ПРИ ВВЕДЕНИИ КОТОРОГО В ТЕСТО, ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЧЕРСТВЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТО…
а) сахар
б) патока
в) яйца
г) жир

12. ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДОБАВЛЯЮТ…
1) эссенцию
2) соду
3) лимонную кислоту
4) химические разрыхлители

13. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ…
1) мука 2 сорта
2) мука 1 и высшего сортов
3) крупчатка

14. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ ЗАВИСИТ ОТ…
1) сорта муки и режима помола
2) состава пшеницы и среды выращивания

15. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ ИСПОЛЬЗУЮТ…

1) крахмал
2) эссенцию
3) кислоту лимонную
4) разрыхлители

16. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА БИСКВИТНОГО ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ ЕГО…
1) подогревают и взбивают
2) охлаждают и разрыхляют

17. К РАЗРЫХЛИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ…
1) углекислый аммоний
2) цедра
3) тартразин

18. МЕЛАНЖ ЭТО…
1) смесь высушенного белка и желтка
2) замороженная смесь белка и желтка
3) замороженный яичный желток
Эталон: 2)
19. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ…
1) сахарная пудра
2) альбумин
3) лимонная кислота

20. АГАР ЭТО…
1) продукт переработки водорослей
2) продукт переработки зерна
3) продукт животного происхождения

21. В СОСТАВ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО…
1) сметаны
2) жиров
3) яиц

22. В ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО…
1) жидкости
2) сахара
3) масла

Установить соответствие в заданиях 32-37
32. СООТНЕСТИ ВИД ТЕСТА И СОДЕРЖАНИЕ В ЕГО МУКЕ КЛЕЙКОВИНЫ (%)…

Вид теста	% клейковины
1) заварное, бисквитное (холодным способом)	А) 36-40
2) песочное, сдобное, пресное, бисквитное с подогревом	Б) 28-35
3) слоеное тесто	В) 25-28

33. СООТНЕСТИ ВИДЫ БРАКА И ПРИЧИНЫ ЕГО ВОЗНИКНОВЕНИЯ…

Виды брака	Причины возникновения
1) заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	А) жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки

2) заварной полуфабрикат расплывчатый	Б) высокая температура выпечки
3) заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	В) мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки
4) заварной полуфабрикат осел при выпечке	Г) жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука, мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром

34. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЯ ПИРОЖНОГО И ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА…

Наименование пирожного	Выпеченный полуфабрикат
1) пирожное «Рулет чешский»	А) песочный
2) пирожное «Грибок» с кремом	Б) заварной
3) пирожное «Элишка»	В) слоеный
4) пирожное «Танечка»	Г) бисквитный с какао
5) пирожное «Муфточка»	Д) воздушный

35. СООТНЕСТИ ВИД ТОРТА С ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКОЙ…

Вид торта	Характеристика
1) фирменные	А) торты выработанные по утвержденным рецептурам, массой от 150г до 1,5кг различной формы
2) литерные	Б) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. с отделкой средней сложности, боковые стороны отделаны крошкой
3) фигурные	В) торты со сложной художественной отделкой массой не менее 1,5 кг, бока отделаны кремом или выпеченными полуфабрикатами
4) массового производства	Г) изготовлены на конкретных предприятиях по рецептуре разработанной этими предприятиями
	Д) торты различной формы со сложными рисунками и отделкой

36. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЕ ТОРТА И ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА…

Наименование торта	Выпеченный полуфабрикат
1) сказка	А) воздушный
2) абрикотин	Б) бисквитный
3) спортивный	В) песочный
4) киевский	Г) воздушно-ореховый
	Д) слоеный
	Е) заварной

37. СООТНЕСТИ ВИД БИСКВИТА И ОСОБЕННОСТЬ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ…

Вид бисквита	Особенность приготовления
1) основной	А) желтки растирают, а белки взбивают с сахаром одновременно, соединяют, добавляют подогретое масло сливочное, смешивают с мукой и какао-порошком
2) буше	Б) готовят как основной, без добавления крахмала

3) для рулета	В) готовят как основной, во взбитую массу вводят подогреете масло, перемешивают снизу вверх
4) с маслом	Г) используют только свежие яйца, крахмал не добавляют. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают. В желтки добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, вводят муку, перемешивают, добавляют взбитые белки, осторожно перемешивая
5) прага	Д) яйца смешивают с сахаром, подогревают на водяной бане до 45С, взбивают до устойчивой пены, быстро замешивают муку с крахмалом
6) с какао-порошком	

Установить правильную последовательность в заданиях 38-40

38. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА
1) готовят раствор кислоты и сахара в воде
2) вводят муку, смешанную с содой
3) размягчают маргарин до пластичного состояния
4) тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды
5) соединяют размягченное масло и раствор сахара с кислотой

39. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА…
1) в меланже растворяют аммоний, соль, эссенцию
2) масло растирают с сахаром добела
3) постепенно всыпают муку
4) соединяют взбитое масло и подготовленный меланж
5) замешивают тесто 2-3 мин при температуре не выше 20С

40. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА…
1) массу, помешивая, прогревают 5-10 мин
2) продолжая помешивать, вливают небольшими порциями меланж
3) воду доводят до кипения
4) тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают
5) в емкость наливают воду, добавляют соль, масло
6) постепенно всыпают муку
7) массу перемешивают до охлаждения 70С

Коды эталонов

№ вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
ответ	4	2	3	3	1	1	3	1	1	1	2	3	2	2	1	1	1	2	3	1

№ вопроса	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**
ответ	2	1	муки, сахара, жира, соду, 1, плохо поднимается	печенья, пирогов, ватрушек, пирожков	кондитерское тесто, сахара, масла, маргарина

№ вопроса	**26**	**27**	**28**
ответ	печенье, торты, пирожные	рассыпчатостью, песочным	тесто, яиц, сахара, муки

№ вопроса	**29**	**30**	**31**
ответ	муку, клейковины, затянутое, объемом	распределение путем раскатывания слоев масла между слоями теста	заваривания муки с водой, охлаждением, яиц

№ вопроса	**32**	**33**	**34**	**35**	**36**	**37**	**38**	**39**	**40**

ответ	1Б,2В, 3А	1В,2А, 3Б,4Г	1Г,2А, 3Б, 4Д,5В	1Г,2Б, 3В,4А	1Б,2В, 3Д, 4Г	1Д,2Г,3Б, 4В,5А	3,1,5,2, 4	2,1,4,3, 5	5,3,6, 1,7,2,4

Тестовые задания № 2

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюр.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный
3.«Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при t = 220 ^{0}C
7.«Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8.«Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9.«Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10.«Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11.«Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12.«Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.
13.«Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14.«Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15.«Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16.«Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при t = 220 ^{0}C
18.«Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19.«Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20.«Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Эталон ответов.

1 ж	4 и	7 к	10 б	13 в	16 м	19 ф
2 а	5 н	8 с	11 у	14 з	17 т	20 п
3 д	6 о	9 е	12 л	15 г	18 р	

Тестовые задания № 3

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6.Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 1бО'С около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З)Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное « Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.

12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14.Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделывают белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Эталон ответов.

1 о	4 ж	7 л	10 е	13 к	16 р	
2 ф	5 а	8 б	11 з	14 у	17 т	
3 и	6 с	9 в	12 д	15 г		

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	36
УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	36
УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	4	36
УП.04.01 Приготовление, оформление и	ПМ.04 Приготовление, оформление и	Учебная практика	ознакомительная	5	72

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	ознакомительная	5/6	144
		Всего УП		5	324
ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	4	36
ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	5	36
ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	Производственная практика	технологическая	4	36

изделий, закусок разнообразного ассортимента	изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	72
ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	технологическая	6	108
		Всего ПП		5	288
		Итого практики		10	612

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 402
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 405
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 409
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 411
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 411
2.2. Структура учебной практики 411
2.3. Содержание учебной практики 421
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 426
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 426
3.2. Учебно-методическое обеспечение 427
3.3. Общие требования к организации учебной практики 429
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 431
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 432

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК/ПК	**Наименование ОК/ПК**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 5.6.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов**.** **Умения:** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;

	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

	транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

	транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,

	пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	36	рассредоточено	4	дифференцированный зачёт
УП. 02	36	рассредоточено	4	дифференцированный зачёт
УП. 03	36	рассредоточено	4	дифференцированный зачёт
УП. 04	72	рассредоточено	5	дифференцированный зачёт
УП. 05	144	рассредоточено	5/6	дифференцированный зачёт
Всего УП	324			

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**36**
ПК 1.1 ПК 1.2.	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	6
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	6
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление	6

			полуфабрикатов из них	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 1.3 ПК 1.4.	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.	6
			Тема 1.5 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	6
			Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**18**
УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 2.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	2
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению,	4

			непродолжительному хранению горячих соусов.	
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**

ПК.2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	2
			Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов	4
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**18**
УП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 3.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	2
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента	4

			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	2

		2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**18**
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**72**

ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6
			Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				**24**

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	12
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	8
			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	16
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**48**
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**144**
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18

			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**42**
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	18
			Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	30
			Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24

			Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N				**102**

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	**Содержание**	**2**
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**
	2. Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для: варки, припускания, жарки и фарширования.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**
	3. Кулинарная обработка и разделка мяса: говядины, свинины. Первичная обработка субпродуктов. Первичная обработка кролика. Первичная обработка домашней птицы, дичи.	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов овощей и грибов	**Содержание**	**2**
	4. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, капусты, грибов	2
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание**	**12**
	5. Приготовление натуральной рубленной и массы и полуфабрикатов из нее.	4
	6.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4
	7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание**	**16**
	8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины.	4

	9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее	4
	10.Приготовление полуфабрикатов из кролика.	4
	11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	12. Организация рабочего места, сырья для приготовления бульонов, отваров супов разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов	**Содержание**	**2**
	13. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	14. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	15. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	16. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		

Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей, борща, рассольников.	2
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	**Содержание**	**4**
	18. Приготовление соуса красного основного, белого основного и его производных.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации картофель во фритюре, крокетов картофельных	2
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каш. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации вегетарианской пасты с грибами.	2
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	21.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы жареной основным способом с зеленым маслом и сложным гарниром, запеченных кальмаров со сложным гарниром	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации поджарки со сложным гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гуся со сложным гарниром.	2
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из кролика с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из куры Котлета по-киевски со сложным гарниром.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного. зачета		2
УП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	24.Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	25. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента.	4
	Содержание	**2**

Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	26. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	27. Организация рабочего места , подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	28. Организация рабочего места, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных.	2
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салата из свежих овощей, салат – коктейль.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе, холодных закусок	4
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации форшмак из сельди, сельди с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кальмаров фаршированных	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета мясного с творожным фаршем в беконе	2
	34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из птицы с гарниром	2
	35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
УП 04. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	36. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**
	37. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	38. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	39. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	40. Приготовление, творческое оформление и подача компотов, киселей	6
	41. Приготовление, творческое оформление и подача желе из свежих плодов и ягод, мусса из ягод.	6
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	42. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков с фруктами.	6
	43. Приготовление, творческое оформление и подача пудинга.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**8**
	44. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**16**
	45. Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном	4
	46. Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком	4

	47. Приготовление, творческое оформление и подача какао с молоком	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
УП 05. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**144**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	48. Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**18**
	49. Приготовление: сиропов, помады основной.	9
	50. Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели.	9
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**30**
	51. Приготовление изделия «Пирожки печеные» с различным фаршем	10
	52. Приготовление изделия «Кулебяки», «Расстегаи».	10
	53.Приготовление изделия «Пицца».	10
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**24**
	54. Приготовление, творческое оформление изделия «Сочень с творогом».	8
	55. Приготовление, творческое оформление изделия «Рулет с фруктовой начинкой».	8
	56. Приготовление, творческое оформление изделия «Кекс чайный».	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**30**
	57. Приготовление, творческое оформление изделия «Пирожное бисквитное со сливочным кремом»	15
	58. Приготовление, творческое оформление торта «Медовик»	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основное оборудование: стол производственный 15 шт., пароконвектомат 5 шт, плита индукционная 5 шт., шкаф холодильный 5 шт, холодильный шкаф "Atlant" 1 шт, мойка односекционная со столешницей 5 шт., весы настольные электронные 5 шт., планетарный миксер 5 шт., блендер ручной погружной 5 шт., ледогенератор CI-15W - 1 шт. , шкаф шоковой заморозки Angelo Po 1 шт., гриль сковорода для индукционных плит 5 шт., настольная вакуумно-упаковочная машина 1 шт., овощечистка 5 шт., слайсер 2 шт., микроволновая печь 2 шт, фритюрница 1 шт, мясорубка 1 шт, соковыжималка 1 шт, кофеварка 1 шт, кофемолка 1 шт, мороженица 1 шт, картофелечистка 1 шт, кулер 1 шт., набор разделочных досок 5 шт., набор сотейников 20 шт, набор кастрюль, сковорода 15 шт.,терка 4-х сторонняя 10 шт., половник 10 шт., щипцы универсальные 10 шт., миски нержавеющая сталь-50 шт. , насадки для кондитерских мешков - 10 комп., набор кондитерских форм 10 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

33. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

34. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

35. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

36. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

37. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

38. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

39. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

40. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

41. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

42. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

43. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

44. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

45. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. – 376

46. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

47. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

48. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

49. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336

50. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240

51. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.

52. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 192 с. - (Профессиональное образование).

53. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

54. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

55. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).

56. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.

пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

57. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

58. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

29. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

30. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

31. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

32. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

33. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

34. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

35. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

36. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

37. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

38. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

39. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

40. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

41. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

42. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

43. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.:

Академия, 2010 . – 112 с.

44. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

45. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2007. – 1056 с.: ил.

46. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

47. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

48. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

49. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

50. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

51. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

52. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

53. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

54. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

55. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

56. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех-нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	

	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие	

		процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры,	

		заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
УП.02	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист.

		оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации	

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам; – выполняет все действия в соответствие	

		организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия по соответствию методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствие с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам	

	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное	

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций,	

		хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – временя выполнения работ соответствует нормативам; – массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда соответствует температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске	

		(чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуска на вынос	
УП.03	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты,	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;	

		– правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку	

		рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; оформляет заявки на продукты в соответствиеи с действующими правилами	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПП 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

	подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствую действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно	

		использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; – массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда, кулинарного изделия,	

		закуски соответствуют температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая холодная кулинарная продукция для отпуска на вынос	

УП.04	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов,	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных	

		досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	

		требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

УП.05	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет выполнять все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов,	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	

	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ПК 5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь,	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам. Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем. Демонстрирует правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности.	

	сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты,	

		требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных,	

		мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа; - соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки	Наблюдение за выполнением заданий; решение ситуационных задач; проверка и оценка выполнения заданий; защита отчёта по учебной практике; аттестационный лист, характеристика, дневник.

		рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
	ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 464
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 464
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 467
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 471
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 472
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 472
2.2. Структура производственной практики 473
2.3. Содержание производственной практики 483
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 489
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 489
3.2. Учебно-методическое обеспечение 489
3.3. Общие требования к организации производственной практики 491
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 492
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 492

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП.01.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных

десертов, напитков разнообразного ассортимента	десертов, напитков разнообразного ассортимента	сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК/ПК	**Наименование ОК/ПК**
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ПК 5.6.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.7.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
ПК 5.8.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов**.** **Умения:** визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки

	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,

	пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,

	пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями

	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты **Умения:** выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики

ПП.05	ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление кулинарных блюд кухни народов мира	72	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 72 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**
ПП.01	36	рассредоточено	4
ПП.02	36	рассредоточено	5
ПП.03	36	рассредоточено	4
ПП.04	72	рассредоточено	6
ПП.05	108	рассредоточено	6
Всего ПП	288		

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП. 01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**36**
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Тема 1.1 Организационно е занятие.	6
			Тема 1.2 Организация рабочего места, обработка традиционных видов овощей, грибов	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, обработка мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. 2.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 2.1. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из овощей, хранение	6
			Тема 2.2 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, хранение	6
			Тема 2.3 Организация рабочего места для	6

			приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, хранение	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				**18**
ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 2.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организационно е занятие.	2
			Тема 1.2. Организация, рабочего места, подготовка сырья для приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	2
			Тема 1.3 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих соусов	2
			Тема 1.4 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4

			Тема 1.5 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.6 Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих соусов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	2

		супов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление горячих соусов.	4
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронныхизделий разнообразного ассортимента.	4
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.5 Организация рабочего места приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	4

			разнообразного ассортимента.	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**18**
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**36**
ПК 3.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	2
			Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.3 Организация рабочего места, сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4

			Тема 1.4 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 1.5 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента.	2
			Тема 2.2 Организация рабочего места, сырья, приготовление творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	4

		подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Тема 2.3 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.4 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	4
			Тема 2.5 Организация рабочего места, сырья, приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**18**
ПП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**72**
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Тема 1.1 Организационное занятие	6

	сладких блюд, десертов, напитков	исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.3 Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.4 Организация рабочего места, сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.5 Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	30
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и	12

		2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
		3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента	6
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	42
ПП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**108**
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	Тема 1.1 Организационное занятие	6

	реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.2 Организация рабочего места, сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	30
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Тема 2.1 Организация рабочего места, приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	12
			Тема 2.2 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	18
			Тема 2.3 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к	24

			реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
			Тема 2.4 Организация рабочего места, приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				78

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	**Содержание**	**2**
	1. Кулинарная обработка и нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, грибов.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2**
	2. Первичная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для: варки, припускания, жарки и фарширования.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**
	3. Кулинарная обработка и разделка мяса: говядины, свинины. Первичная обработка субпродуктов. Первичная обработка кролика. Первичная обработка домашней птицы, дичи.	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов овощей и грибов	**Содержание**	**2**
	4. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, капусты, грибов	2

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	**Содержание**	**12**
	5. Приготовление натуральной рубленной и массы и полуфабрикатов из нее.	4
	6.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4
	7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание**	**16**
	8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины.	4
	9. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее	4
	10.Приготовление полуфабрикатов из кролика.	4
	11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.1. Организация, техническое оснащение работ по приготовлению и непродолжительному хранению, творческому оформлению и подаче бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	12. Организация рабочего места, сырья для приготовления бульонов, отваров супов разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих соусов	**Содержание**	**2**
	13. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**2**
	14. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	15. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4

Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	16. Организация рабочего места, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей, борща, рассольников.	2
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов.	**Содержание**	**4**
	18. Приготовление соуса красного основного, белого основного и его производных.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации картофель во фритюре, крокетов картофельных	2
	20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации каш. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации вегетарианской пасты с грибами.	2
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	21.Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы жареной основным способом с зеленым маслом и сложным гарниром, запеченных кальмаров со сложным гарниром	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации поджарки со сложным гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации гуся со сложным гарниром.	2
	23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из кролика с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюда из куры Котлета по-киевски со сложным гарниром.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного. зачета		2
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**36**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Содержание	**2**

Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	24.Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	2
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению салатов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**4**
	25. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	26. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	27. Организация рабочего места , подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	4
Тема 1.5 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	28. Организация рабочего места, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Приготовление и подача холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**2**
	29. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соуса майонеза и его производных.	2
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача салатов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	30. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салата из свежих овощей, салат – коктейль.	4
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	31. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых и закрытых бутербродов, канапе, холодных закусок	4
	Содержание	**4**

Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	32. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации форшмак из сельди, сельди с гарниром. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кальмаров фаршированных	4
Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подача холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Содержание**	**4**
	33. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета мясного с творожным фаршем в беконе	2
	34. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из птицы с гарниром	2
	35. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации паштета из говяжьей печени.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПП 04. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**72**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 1.1 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	36. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**6**
	37. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.3 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	38. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.4 Организация, техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	39. Организация рабочего места, подготовка сырья для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	40. Приготовление, творческое оформление и подача компотов, киселей	6
	41. Приготовление, творческое оформление и подача желе из свежих плодов и ягод, мусса из ягод.	6

Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**12**
	42. Приготовление, творческое оформление и подача блинчиков с фруктами.	6
	43. Приготовление, творческое оформление и подача пудинга.	6
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**8**
	44. Приготовление, творческое оформление и подача морса, смузи фруктового	8
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подача горячих напитков разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**16**
	45. Приготовление, творческое оформление и подача чая с сахаром, с молоком, с лимоном	4
	46. Приготовление, творческое оформление и подача кофе черного, с сахаром, с молоком	4
	47. Приготовление, творческое оформление и подача какао с молоком	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
ПП 05. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**108**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, непродолжительному хранению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**6**
	48. Организация рабочего места, подготовка сырья и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Содержание**	**18**
	49. Приготовление: сиропов, помады основной.	9
	50. Приготовление и элементы оформления из: глазури, фруктовой начинки, карамели.	9
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**30**
	51. Приготовление изделия «Пирожки печеные» с различным фаршем	10
	52. Приготовление изделия «Кулебяки», «Расстегаи».	10
	53.Приготовление изделия «Пицца».	10
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	**24**
	54. Приготовление, творческое оформление изделия «Сочень с творогом».	8
	55. Приготовление, творческое оформление изделия «Рулет с фруктовой начинкой».	8
	56. Приготовление, творческое оформление изделия «Кекс чайный».	8
	Содержание	**30**

Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	57. Приготовление, творческое оформление изделия «Пирожное бисквитное со сливочным кремом»	15
	58. Приготовление, творческое оформление торта «Медовик»	15
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В.

Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

13. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

21. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

22. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

23. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

24. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

25. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

27. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

57. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственные практики реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех-нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и	

		гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков	

	кролика.	работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья,	

		готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПП.02	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты,	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение	

		температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным	

		оборудованием; – методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам; – выполняет все действия в соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия по соответствию методов подготавки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствие с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах;	

		оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам	
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д.,	

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; - раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной	

		гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – временя выполнения работ соответствует нормативам; – массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой	

		горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда соответствует температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуска на вынос	

ПП.03	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; - выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; – выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствие с	

		заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; оформляет заявки на продукты в соответствиеи с действующими правилами	
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПП 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов,	Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

	канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; - готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствую действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы	

		приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; – массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества готовой	

		продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: – вид блюда, кулинарного изделия, закуски соответствуют температуре подачи; – соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; – присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая холодная	

		кулинарная продукция для отпуска на вынос	
ПП.04	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	

		соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление,	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и	

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении	

		выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия,	

		напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПП.05	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умеет выполнять все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

		за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в	

		продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам. Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем. Демонстрирует правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к	

	реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента ПК 5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности. Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	

		– контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа;	

		- соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре; – соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Оценка выполнения производственного задания (аттестационные листы, дневник характеристика) и задания по практике (отчет)

522

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

« ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ».....42

« ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»……42

« ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА» 104

«ОП.04 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ».143

«ОП.04 СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ АДАПТАЦИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»…….193

«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»…….245

«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»…….299

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»……344

«0П.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»…….396

«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»…….471

«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»…….532

«ОП.10 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»….560

Приложение 2.1
к ПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

Владивосток 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **45**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 47

2.3. Курсовой проект (работа) 568

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **51**

3.1. Материально-техническое обеспечение 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение 51

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **52**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: Ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания. Подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть (общепрофессионального) цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[1]:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника);	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки	

[1] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

		результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки** ***(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Основные меры профилактики острых кишечных инфекций	Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	2	С целью обеспечения конкурентоспособности выпускника и расширения сферы профессиональной деятельности часы вариативной части направлены на углубление тем в части изучения профилактики кишечных инфекций
2	Интересные и полезные факты о питании	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2	Часы вариативной части направлены на углубление тем в части изучения сохранения основных питательных веществ в продуктах питания
3	Азбука здорового питания	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2	Часы вариативной части направлены на углубление тем в части требований сбалансированного питания для разных групп населения
4	Кулинарные техники	Тема 3.3 Санитарно-гигиенические	2	Часы вариативной части направлены на

		требования к кулинарной обработке пищевых продуктов		углубление тем в части роль санитарно-гигиенических требований в современных технологиях кулинарной обработки пищевых продуктов
5	Способы хранения пищевых продуктов	Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2	Часы вариативной части направлены на углубление тем в части требований в выборе способов хранения пищевых продуктов
		Итого:	**10**	

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[2]	34	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме Диф. зачет		-
Всего	36	-

[2] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; 0К 07.
	1.Лекция № 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		**6**	ОК 01; 0К 7
Тема 1.1	**Содержание учебного материала**	**4**	

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**2.Лекция № 2.** Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	Тематика практических занятий		ОК 01; 0К 07,
	3. Практическое занятие №1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; 0К 07

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**4.Лекция№3.** Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. **Основные меры профилактики острых кишечных инфекций.**	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**12**	
Тема 2.1	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01; 0К 07

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**5. Лекция №4.** Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Интересные и полезные факты о питании.	2	
	Тематика практических занятий		ОК 01; 0К0 7
	6.Практическое занятие №2.Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Тематика практических занятий**	**2**	ОК 01; 0К 07
	7.Практическое 3. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; ОК 07

веществ и энергии	**8.Лекция № 5.** Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. **.**Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01; ОК 07
	9. Лекция №6. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. **Азбука здорового питания**	2	
	Тематика практических занятий		
	10.Практическое занятие №4. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
Раздел 3	**Санитария и гигиена в пищевом производстве**	**16**	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01; 0К 07
	11.Лекция №7. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01; ОК 07
	12.Лекция №8.Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	Тематика практических занятий		
	13. Практическое занятие № 5. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие	2	

	средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	14.Практическое занятие № 6.Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	***2***	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Тематика практических занятий**	**4**	ОК 01; 0К 07
	15.Практическое занятие №7. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. **Кулинарные техники**	2	
	16.Практическое занятие №8. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Тематика практических занятий**	**2**	ОК 01; ОК 07
	17.Практическое занятие №9. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. **Способы хранения пищевых продуктов.**	2	
Всего:		36	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», о*бщепрофессиональных дисциплин*, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

-рабочее место преподавателя;

-посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

-комплект технологической документации;

-комплект учебно-методической документации;

-наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;

-комплект тестовых заданий.

- комплект лабораторного оборудования (влажные препараты, питательные среды, микропрепараты, термостат, прибор для определения бактериального загрязнения, пипетки глазные, измерительные, пинцеты, спиртовки, стекла предметные, чашки Петри, форма сопроводительной карточки на патологический материал). Для проведения практических (или лабораторных) занятий используется:

- питательные среды;

- плакаты;

- термостат;

- лабораторная посуда;

- спиртовки;

- покровные и предметные стекла;

- микроскопы;

- анилиновые красители;

3.2. Учебноно – методическое обеспечение

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

3.2.1 Основные печатные издания и/или электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

9. Шапиро, Я. С. Микробиологи учебноепособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

10. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530347

11. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518549

12. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221

3.2.2.Дополнительные источники:

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

программы подготовки специалистов среднего звена /
квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности / профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, №1569, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и):Фомина Н.В., преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № от «__17__» апреля _2025г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».
КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта.

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК,	Код результата обучения1	Наименование результата обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	У1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
	У2	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
	У3	определять этапы решения задачи;
	У4	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
	У5	составить план действия;
	У6	определить необходимые ресурсы;
	У7	методами работы в профессиональной и смежных сферах;
	У8	оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника);
	З1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	З2	информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	З3	выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	З4	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	З5	структуру плана для решения задач;
	З6	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	У9	соблюдать нормы экологической безопасности;
	У10	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;
	З7	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	З8	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	З9	пути обеспечения ресурсосбережения

3. Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС3	
			Текущий контроль4	Промежуточная аттестация4
Введение	У4	Способность выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 1) Реферат «Влияние факторов внешней среды на микроорга-низмы.	Вопросы на зачёт 1 (п. 6.1)
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве				
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	У5 У2 З3	Способность составить план действия; Способность анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Способность выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 2-5) Реферат «Распространение микроорганизмов в природе».	Вопросы на зачёт 2 (п. 6.1)
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	У4 З1	Способность выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Способность осуществлять актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 6-8 Реферат «Пищевые инфекции»	Вопросы на зачёт 12, 13 (п. 6.1)
Раздел 2. Основы физиологии питания				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	З2	Способность осуществлять информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 9-11) Реферат «Белок – основа жизни»	Вопросы на зачёт 3-5 (п. 6.1)

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	З3 У2	Способствовать выполнению работ в профессиональной и смежных областях; Способность анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 12-15)	Вопросы на зачёт6,7 (п. 6.1)
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	У4	Способность выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 16-17) Реферат «Общее понятие об обмене веществ и энергии»	Вопросы на зачёт8 (п. 6.1)
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	З5	Способность осуществить структуру плана для решения задач;	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 18,19) Реферат «Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании»	Вопросы на зачёт 9.10 (п. 6.1)
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве.				
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	З1	Способствовать актуальному профессиональному и социальному контексту, в котором приходится работать и жить;	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 22,23)	Вопросы на зачёт11 (п. 6.1)
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	У9 З7	Способность соблюдать нормы экологической безопасности; Способствовать соблюдению правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 24.25)	Вопросы на зачёт14-15 (п. 6.1)
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	З9	Способность соблюдать пути обеспечения ресурсосбережения	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 26) Реферат «Современные технологии обработки пищевых продуктов»	Вопросы на зачёт 16(п. 6.1)

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	У10	Способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 29-31) Реферат «Эффективные методы хранения продуктов питания»	Вопросы на зачёт 17,18(п. 6.1)

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовкикраткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве				
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	У2	Способность анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Письменный отчет к практической работе№1 Устный опрос (п. 5.1, вопрос 2-5)	Вопросы на зачёт 2 (п. 6.1)
	З3	Способность выполнения работ в профессиональной и смежных областях;		Практическое задание№1 к зачёту
Раздел 2. Основы физиологии питания				
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	У3	Способность определять этапы решения задачи;	Письменный отчет к практической работе№2 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(9)	Вопросы на зачёт 3,4 (п. 6.1)
	З4	Способность определять методы работы в профессиональной и смежных сферах;		Практическое задание№2 к зачёту

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	У4	Способность выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Письменный отчет к практической работе№3 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(12-15))	Вопросы на зачёт 6,7 (п. 6.1)
	З6	Способствовать порядку оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		Практическое задание№3 к зачёту
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	У5	Способствовать составлению плана действия;	Письменный отчет к практической работе№4 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(18-20)	Вопросы на зачёт 9,10 (п. 6.1)
	З1	Способствовать актуальному профессиональному и социальному контексту в котором приходится работать и жить;		Практическое задание№4 к зачёту
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	У5	Способность составлять план действия	Письменный отчет к практической работе №5 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(24,)	Вопросы на зачёт 14 (п. 6.1)
	З5	Способность осуществлять структуру плана для решения задач;		Практическое задание №5 к зачёту
	У9	Способность соблюдать нормы экологической безопасности;	Письменный отчет к практической работе №6 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(25)	Вопросы на зачёт 15 (п. 6.1)
	З7	Способность осуществлять правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;		Практическое задание №6 к зачёту

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	У10	Способность определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;	Письменный отчет к практичес-кой работе №7 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(26)	Практическое задание №7 к зачёту
	З8	Способность осуществлять основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;		Вопросы на зачёт 16 (п. 6.1
	У6	Способность определять необходимые ресурсы;	Письменный отчет к практичес-кой работе №8 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(27, 28)	Вопросы на зачёт 16 (п. 6.1)
	З7	Способность определять правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;		Практическое задание №8 к зачёту
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	У9	Способность соблюдать нормы экологической безопасности;	Письменный отчет к практичес-кой работе №9 Устный опрос (п. 5.1, вопрос(29,30 ,31)	Вопросы на зачёт 17,18 (п. 6.1)
	З9	Способность осуществлять пути обеспечения ресурсосбережения		Практическое задание №9 к зачёту

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, защита сообщения, доклад, индивидуального / группового проекта, дифференцированных зданий, заданий практических работ)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов дисциплины, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов дисциплины, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов, изучаемых дисциплины, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Оценка экспериментальных умений

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимися и письменного отчета за работу.

5 баллов - работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием; проявлены организационно - трудовые умения, поддерживаются чистота рабочего места и порядок (на столе, экономно используются реактивы).

4 балла - работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

3 балла - работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности на работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

2 балла - допущены две (и более) существенные ошибки в ходе: эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя; работа не выполнена, у учащегося отсутствует экспериментальные умения.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на дифференцированном зачёте (оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы, выполнение письменных заданий на вопросы)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий

	допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1.Предмет и задачи дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.
2. Бактерии- общая характеристика.
3.Каковы особенности мицелиальных грибов.
4. Дайте характеристику дрожжам.
5.Особенности морфологии вирусов и фагов. Какие болезни человека и животных вызывают вирусы.
6. Что называется инфекцией?
7.Что такое иммунитет? Назовите виды иммунитета.
8.Что такое токсикоинфекции и интоксикации?
9.Классификация белков, жиров, углеводов.
10.Классификация витаминов (жирорастворимые и водорастворимые витамины).
11.Каково значение воды для организма.
12.Из каких отделов состоит пищеварительная система человека?
13.Каково значение соляной кислоты (HCI) и желчи в процессе пищеварения?
14. Какова роль поджелудочной железы и печени в процессе пищеварения?
15. Каковы факторы, повышающие усвояемость пищи?
16.Что такое обмен веществ или метаболизм?
17.Что такое катаболизм и анаболизм?
18.Что такое рациональное питание?
19.Назовите правила здорового питания.
20.Назовите болезни, связанные с недостаточным питанием.
21.С какими заболеваниями не допускают к работе в общественном литании?
22. Каковы правила ухода за кожей тела, рук, ногтями, полостью рта?
23. Какие требования предъявляют к санитарной одежде?
24.Какие требования предъявляют к производственным, торговым и

административно-бытовым помещениям?
25.Что такое дезинфекция, дезинсекция, дератизация?
26. Какова цель и задачи кулинарной обработки продуктов?
27.Как проводится бракераж готовой пиши?
28.Перечислите условия и сроки реализации готовой пищи в предприятиях общественного питания.
29.Какие санитарные требования предъявляют к транспорту, используемому для перевозки пищевых грузов?
30. Как оценивают санитарное состояние продуктов при приемке?
31. Какие санитарные требования предъявляют к хранению пищевых продуктов?

5.2 Темы рефератов

1.Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.
2.Распространение микроорганизмов в природе.
3.Пищевые инфекции
4. Гельминтозы и их профилактика
5. Витамины и витаминоподобные соединения
6. Белок – основа жизни
7.Общее понятие об обмене веществ и энергии
8. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании
9. Современные технологии обработки пищевых продуктов
10.Эффективные методы хранения продуктов питания»

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Теоретические вопросы:

1.Основные понятия и термины дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
2.Классификация и морфология микроорганизмов.
3.Белки, жиры и углеводы и их значение в питании
4.Какова энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.
5.Витамины и их значение в питании. Что такое авитаминоз, гипо -и гипервитаминоз?
6.Что такое пищеварение?
7.Функции желудочно-кишечного тракта.
8.Общее понятие об обмене веществ.
9. Рациональное питание: понятие, основные принципы.
10. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании
11. Перечислите требования к личной гигиене работника пищевого предприятия.
12.Какие заболевания называются пищевыми?
13.Профилактика пищевых заболеваний.
14.Способы и средства дезинфекции. .Моющие средства.
15.Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

16.Санитарные требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции.
17.Санитарные требования к транспортировке, приёму сырья и пищевых продуктов.
18.Санитарные требования к хранению сырья и пищевых продуктов.

6.2 Примеры тестовых заданий

Каждый вариант включает в себя 20 заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.
На вопросы 1-16 выберите один правильный ответ.
На вопрос 17 запишите ответ в виде последовательности, например 2413….
На вопрос 18 установите соответствие.
На вопрос 19 – решите задачу.
На вопрос 20 ответьте в форме открытого ответа.
Время выполнения 45 минут.

6.2.1 Вариант 1

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм: А) физиология питания; Б) товароведение; В) организация предприятий общественного питания.

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка: А) 4 ккал; Б) 6.8 ккал; В)12 ккал

3. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся: А) бактерии; Б) вирусы; В) прионы; Г) простейшие.

4. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени? А) холера; Б) брюшной тиф; В) дизентерия; Г) вирусный гепатит А

5. Дайте определение энергетической ценности пищи:А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии; Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему; В) Количество скрытой энергии, заключенной пище

6. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений: А) аутотрофы; Б) гетеротрофы; В) паразиты; Г) фагоциты

7. Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются: А) стафилококками; Б) сарцинами; В) стрептококками; Г) диплококками.

8. Основной обмен не зависит от: А) пола; Б) профессии; В) массы тела

9. Диета №1 назначается: А) при сахарном диабете; Б) заболевании печени; В) язве желудка

10. При термическом щажении из пищи исключают: А) горячую пищу; Б) острую пищу; В) Крупнокусковую пищу.

11 Белки не бывают: А) заменимые; Б) незаменимые; В) ненасыщенные

12.Дезинсекция это: А) комплекс мер по борьбе с грызунами; Б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых; В) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

13.Какова основная цель тепловой обработки продуктов? А) получение готового продукта; Б) разнообразие блюд; В) уничтожение микроорганизмов

14. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы: А) Бактерии; Б) Вирусы; В) Дрожжи.

15. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения? А) стафилоккоковые; Б) ботулизм; В) афлотоксикоз; Г) отравление цинком, мышьяком

16. С какой целью производят маркировку инвентаря? А) для предотвращения микробного заражения продуктов; Б) для определения последовательности использования досок; В) в целях эстетического оформления;

17. Установить правильную последовательность: Порядок обработки яиц…

А) обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств

Б) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладывание в чистую промаркированную посуду

В) обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды

18. Соотнести учёных и научные открытия и изобретения

Ф.И.О.	Основные научные открытия и изобретения
1. И.И. Мечников	А - были открыты Микробы, сконструировал микроскоп, который увеличивал изображение до 160—200 раз.
2. Антоний ван Левенгук.	Б - впервые установил связь между микроорганизмами и процессами, происходящими в природе (брожение), доказал, что ряд болезней человека и животных возникает от болезнетворных микробов, разработал

	вакцины против бе- шенства и сибирской язвы, применение которых предупреждает возникновение этих грозных заболеваний.
3. Луи Пастер	В - открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям.

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

6.2.2. Вариант второй

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

2.От каких факторов зависит обмен веществ:

А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности

Б) имени, места проживания, среды обитания

В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

3. В связи с процессами роста потребность в витаминах: А) уменьшается; Б) увеличивается; В) никак не изменяется

4.Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность

Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица

В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

5.Процесс накопления питательных веществ и энергии в организме называется

процессом: А) Ассимиляции; Б) Диссимиляции; В) Автокатализации

6.Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов: А)12-17оС, ОВВ 90 %; Б)12-17оС, ОВВ 65 % ; В) 12-17оС, ОВВ 75 %

7. При механическом щажении из пищи исключают: А) горячую пищу; Б) острую пищу; В) Крупнокусковую пищу.

8. Основной обмен зависит от: А) роста; Б) профессии; В) возраста.

9. Диета №9 назначается: А) при сахарном диабете; Б) заболевании печени; В) язве желудка

10 Остатки непереваренной пищи подвергаются воздействию бактерий: А) в толстой кишке; Б) в тонкой кишке; В) в прямой кишке

11.Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для: А) снижения обсемененности микробами; Б) улучшения вкуса мяса; В) улучшения цвета мяса

12. Бактерии по типу дыхания подразделяются на: А) олиготрофы и сапрофиты; Б) анаэрофобы и анаэрофаги; В) аэрофобы и анаэрофобы; Г) аэробы и анаэробы

13. Один из первых микроскопов изобрел в 1610 году: А) А.-В. Левенгук; Б) Л. Пастер; В) Р. Гук; Г) Г. Галиллей

14. Актиномицеты-это: А) грибы; Б) палочковидные бактерии; В) ветвящиеся бактерии; Г) простейшие

15. Микроорганизмы, разлагающие органические соединения растительного и животного происхождения - это: А) сапрофиты; Б) олиготрофы; В) Аэробы; Г) Анаэробы

16. Как проявляются глистные заболевания у человека? А) тошнота, головокружение, плохой аппетит; Б) хороший аппетит, человек быстро набирает вес; В) похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития; Г) быстрый рост, отсутствие аппетита

17. Порядок мытья столовой посуды ручным способом…

А) просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре)

Б) мытье во II секции ванны в воде с температурой не ниже 45 оС и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в I секции ванны

В) мытье в воде с добавлением моющих средств в I секции ванны при температуре не ниже 45оС механическое удаление остатков пищи

г) ополаскивание посуды в III секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65оС, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой

18. Соотнести дезинфицирующие средства и их назначение.

А) хлорная известь 10%-ый раствор	1) для дезинфекции помещения и оборудования.
Б) хлорамин б 0,5%-ый раствор	2) для обработки контейнеров для пищевых отходов.
В) гипохлорид кальция 0,1%-ый раствор	3) для дезинфекции столовой посуды

19.Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека.

6.2.3. Вариант третий

1.Какое из, приведённых ниже, определений санитарии является верным?
А) Санитария - это область науки живого организма
Б) Санитария - это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья
В) Санитария - это практическое применение обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий жизни человека и его окружения

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет: А) 4 ккал; Б) 7 ккал; В) 9 ккал

3.Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов:

А) 0-5°С; Б) 5-15°С; В) 35-37°С; Г) 25-35°С

4. Рациональное сбалансированное питание: А) питание основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения; Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию; В) питание назначаемое больному в целях

лечения того или иного заболевания

5.Энергетической ценностью пищи называется: А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище; Б) Суточный расход энергии; В) Сбалансированное питание человека.

6. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода? А) аэробы; Б) условные анаэробы; В) анаэробы

7. При химическом шажении из пищи исключают: А) горячую пищу; Б) острую пищу;

В) Крупнокусковую пищу

8. Диета № 5 назначается: А) при сахарном диабете; Б) заболевании печени; В) язве желудка.

9. Где заражается мясо здорового скота? А) при жизни животного; Б) при транспортировке, при убое; В) при кормлении.

10. Жиры бывают: А) заменимыеБ) незаменимыеВ) ненасыщенные

11. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо...

А) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год
Б) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года
В) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет
Г) проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не требуется

12.Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: А) иметь короткую стрижку; Б) иметь маникюр; В) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения.

13. Бактерии по типу дыхания подразделяются на: А) олиготрофы и сапрофиты; Б) анаэрофобы и анаэрофаги; В) аэрофобы и анаэрофобы; Г) аэробы и анаэробы

14. Микробиология – это: А) наука, изучающая жизнь и свойства микробов; Б) наука, изучающая многообразие живых организмов; В) наука, изучающая развитие биологии как науки; Г) наука, изучающая круговорот веществ в природе.

15. Впервые увидел бактерии: А) А.-В. Левенгук; Б) Л. Пастер; В) И. И. Мечников; Г) Р. Кох.

16. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта: А) желудок; Б) пищевод; В) ротовая полость; Г) толстая кишка; Д) глотка; Ж) тонкая кишка

17. Установите правильную последовательность. Порядок обработки яиц…
А) обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств
Б) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладывание в чистую промаркированную посуду
В) обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды

18.Соотнесите правильные ответы:

1. Дезинфекция – это	А) Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезней.
2. Дезинсекция – это	Б) Комплекс мер по борьбе с грызунами.
3. Дератизация – это	В) Комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде физическими и физическими методами

19. Определить энергетическую ценность 100 г пшеничного хлеба 1 сорта, если в 100 г хлеба содержат 7,6 г белков, 0,9 г жира, 49,7 г углеводов.

20. Какова роль углеводов в жизнедеятельности человека?

Эталон правильных ответов:

Номер вопроса/Номер варианта	1	2	3
1	А	Б	Б
2	А	А	В
3	Б	Б	Г
4	Г	Б	Б
5	В	А	А
6	Б	Б	В
7	А	В	Б
8	Б	В	Б
9	В	А	Б
10	А	А	В
11	В	А	А
12	Б	Г	В

13	В	Г	Г
14	А	В	А
15	Г	А	А
16	А	А	ВДБАЖГ
17	ВАБ	ВГБА	ВАБ
18	1В, 2А, 3Б	2А,1Б,3В	1В,2А,3Б
19	2,8г·4 ккал = 11,2 ккал 3,2г·9 ккал = 28,8 ккал 4,7г·3,75ккал = 17,6 ккал Энергетическая ценность = 11,2+28,8+17,6 = 57,6 ккал	0,5г·4 ккал = 2 ккал 82,5г·9 ккал = 742,5 ккал 0,8·3,75 = 3 ккал Энергетическая ценность = 2+742,5+3 = 747,5 ккал	7,6г·4 ккал = 30,4 ккал 0,9г·9ккал = 8,1 ккал 49,7г·3,75 = 186,37 ккал Энергетическая ценность = 30,4+8,1+186,37 = 224, 87 ккал
20	Главная (наиболее заметная) функция жиров – энергетическая. Окисляясь, 1 г жира выделяет 9,3 ккал тепла. Кроме того, жиры входят в состав клеточных мембран. Они же регулируют некоторые обменные процессы (в частности, синтез ряда гормонов). Подкожный жировой слой предохраняет тело от охлаждения. Животные жиры, содержащиеся в сале, мясе, а также	Белки в организме человека — это основной материал для развития и роста всех без исключения клеток. Самые разнообразные функции белка в организме не компенсируются другими элементами, поскольку именно в них содержаться незаменимые аминокислоты. Самая важная роль белков в организме заключается в том, что они участвуют в репликации молекул ДНК и	Основная функция углеводов – обеспечение энергией всех процессов в организме. Действительно, при окислении 1 грамма углеводов организм получает 4 ккал энергии. Клетки способны получать из углеводов энергию, как при их окислении кислородом, так и в анаэробных условиях. Резкое ограничение углеводов в диете ведет к значительным нарушениям

	в продуктах из молока, относятся к группе насыщенных (в животных жирах более 50 % насыщенных жирных кислот). При комнатной температуре они находятся в твердом состоянии. Из насыщенных жиров лучше всего усваиваются молочные, хуже всего – бараний жир. Ненасыщенные жиры, жидкие при комнатной температуре, – это все растительные масла, а также жир рыб (ведь рыбы обитают в холодной воде, и насыщенные жиры при низкой температуре просто застыли бы). Пищевые ненасыщенные жиры хорошо усваиваются, однако их влияние на организм далеко не однозначно. При переваривании жиры сначала расщепляются на основные	РНК. Значение белков для организма заключается в том, что они служат материалом для построения клеток, тканей и органов, образования ферментов, большинства гормонов, гемоглобина и других веществ, выполняющих в организме важнейшие функции. Белки и их роль в организме заключается также в том, что они участвуют в защите организма от инфекций, а также способствует усвоению витаминов и минеральных веществ. Наша жизнедеятельность связана с непрерывным расходом и обновлением белка. Чтобы уравновесить эти процессы, потери белка нужно ежедневно восполнять. Он в отличие от жиров и углеводов не накапливается и не	метаболизма. Особенно страдает при этом белковый обмен. При достаточном поступлении углеводов с пищей белки используются, главным образом, для пластического обмена, а не для производства энергии. При дефиците углеводов белки используются не по назначению: они становятся источником энергии и участниками некоторых важных химических реакций. Это приводит к повышенному образованию азотистых веществ и, как следствие, к повышенной нагрузке на почки, нарушениям солевого обмена и другим, вредным для здоровья, последствиям. Таким образом, углеводы необходимы для рационального использования белков. При дефиците

	составляющие – глицерин и жирные кислоты. Затем, еще в кишечных стенках, из них синтезируются «родные» для человека жиры, которые и поступают в кровь.	синтезируется в организме из других пищевых веществ, то есть получить белок можно только с едой.	углеводов в пище организм использует для получения энергии не только белки, но и жиры.

Приложение 2.2

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **11**

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: дисциплина нацелена на формирование общих компетенций выпускника. Дисциплина позволяет овладеть основами теоретических знаний по товароведению продовольственных товаров

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы - 25 часов

Учебная дисциплина является обязательной частью цикла основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[3]:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов,	-

[3] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

		поступающих со склада и от поставщиков	

2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Качество и безопасность продовольственных товаров. Изучение концепции ХАССП и ТР ТС в области качества товаров	Тема 1	6	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
3	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	Тема 2	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
4	Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению	Тема 3	4	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
5	Ассортимент молока и молочных продуктов.	Тема 4	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
6	Значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Требования к маркировке продовольственных товаров. Расшифровка маркировки	Тема 5	4	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
7	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	Тема 6	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
8	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых жиров.	Тема 7	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
9	Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества алкогольных и безалкогольных напитков.	Тема 8	3	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[4]	50	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
Всего	**52**	**-**

[4] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Тема 1. Введение	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.07
	1 Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Система анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП). Виды складских помещений и требования к ним. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	2	
	В том числе практических занятий	**6**	
	Изучение концепции ХАССП и ТР ТС в области качества товаров		
	2.Практическое занятие № 1 Классификация продовольственных товаров	2	
	3.Практическое занятие № 2 Хранение продовольственных товаров	2	
	4.Практическое занятие № 3 Оформления заказа на продукты со склада и приемка продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	--	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.07
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов и овощей. Кулинарное назначение плодов, овощей и продуктов их переработки. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	3.Практическое занятие № 4 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка органолептических показателей качества по	2	

	стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».		
	4. Практическое занятие № 5 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	-	
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.07
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Крупы. Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Кулинарное назначение круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	3.Практическое занятие № 6 «Ознакомление с ассортиментом круп и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».	2	
	4. Практическое занятие № 7 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	-	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.07
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	2.Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества молока и сливок по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3.Практическое занятие № 9 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества сыров по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	-	
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.07
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	2.Практическое занятие № 10 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбы по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3.Практическое занятие № 11 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбных консервов по органолептическим показателям: тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке».	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	-	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.07
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	2.Практическое занятие № 12 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мяса по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3.Практическое занятие № 13 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мясных продуктов по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	-	
Тема 7. Товароведная характеристика	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК.07
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых жиров.	2	

яичных продуктов, пищевых жиров	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.		
	В том числе практических занятий	**4**	
	2.Практическое занятие № 14 «Ознакомление с ассортиментом и определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3. Практическое занятие № 15 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества растительных масел по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*	-	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.07
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	В том числе практических занятий	**4**	
	2.Практическое занятие № 16 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».	2	
	3.Практическое занятие № 17 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества алкогольных и безалкогольных напитков. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 4. Подготовка доклада на тему: Мучные кондитерские изделия	**2**	
Промежуточная аттестация		дифф. зачет	
Всего:		**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и Оценка органолептических показателей качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149346 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков *Умеет:*	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических работ

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по дисциплине разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе дисциплины.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016, № 1569, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): Павелко А.В., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__15_» _05__20_25___ г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме собеседования, тестирование*).

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК.02	З1	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	З2	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	З3	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	З4	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
	З5	виды складских помещений и требования к ним;
	З6	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
	У1	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
	У2	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
	У3	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
	У4	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 1 СРС по Теме 1 Введение в товароведение	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
Тема 2 СРС по Теме 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	*Конспект темы;* *Устный опрос (защита практической работы 5.1 и 5.2)*	*Тест 6.1и 6.2*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	З6	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 3	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС по Теме 3 Товароведная характеристика зерновых товаров		сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	*Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.3и 5.4)*	*Тест 6.3*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	З6	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 4. СРС по Теме 4. Товароведная характеристика молочных товаров	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	*Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.5 и 5.6)*	*Тест 6.4*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним	*Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.7 и 5.8)*	*Тест 6.5*
	З6	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 5. СРС по Теме 5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	З6	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 6. СРС по Теме 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	*Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.9)*	*Тест 6.6*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	З6	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 7. СРС по Теме 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	*Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.10 и 5.11)*	*Тест 6.7*
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	З6	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
Тема 8. СРС по Теме 8. Товароведная характеристика кондитерских и	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
вкусовых товаров		основных групп продовольственных товаров;		
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	*Конспект темы; Устный опрос (защита практической работы 5.12)*	*Тест 6.8*
	З5	Способность перечислить виды складских помещений и изложить требования к ним		
	З6	Способность сформулировать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
	У3	Способность оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		
	У4	Способность осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		

[2] - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.
[3] - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».
[4] - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.
[5] - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2 Практическое занятие № 1	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке,	Письменное задание № 5.1	*Тест 6.1*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 2 Практическое занятие № 2	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.2	*Тест 6.2*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 3 Практическое занятие № 3	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.3	*Тест 6.3*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 3 Практическое занятие № 4	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.4	*Тест 6.3*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 4 Практическое занятие № 5	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.5	*Тест 6.4*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 4 Практическое занятие № 6	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	*Письменное задание № 5.6*	*Тест 6.4*
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 5 Практическое занятие № 7	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	*Письменное задание № 5.7*	*Тест 6.5*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 5 Практическое занятие № 8	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	*Письменное задание № 5.8*	*Тест 6.5*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 6 Практическое занятие № 9	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.9	*Тест 6.6*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 7 Практическое занятие № 10	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.10	*Тест 6.7*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 7 Практическое занятие № 11	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;	Письменное задание № 5.11	*Тест 6.7*
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
Тема 8 Практическое занятие № 12	З1	Способность перечислить ассортимент, выделить товароведные характеристики, сформулировать требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации,	Письменное задание № 5.12	*Тест 6.8*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		условиям и срокам хранения основных групп продовольственных товаров;		
	З2	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
	З3	Способность перечислить методы контроля качества, признаки безопасности пищевого сырья, продуктов;		
	З4	Способность изложить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
	У1	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
	У2	Способность оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия.*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры;

свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *реферат, письменный отчет по практической работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации, творческое задание).*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

При использовании теста в качестве оценочного средства для проведения текущего контроля или промежуточной аттестации необходимо представить шкалу интервальных баллов, соответствующую итоговой оценке, а также критерии её выставления в привязке к четырех балльной системе, либо «зачтено», «не зачтено», например:

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене
(оценочные средства: *устный опрос в форме собеседования)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Оценочные средства для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для устного опроса

1. Какие группы продовольственных товаров Вы знаете?

Продовольственные товары делят на хлебобулочные изделия, плоды и овощи, винно-водочные товары, мясные и колбасные изделия, табачные изделия и другие группы.

2. В чем заключаются потребительские свойства пищевых продуктов?

Потребительские свойства товара — это свойства, которые обусловливают его полезность в процессе потребления. К основным потребительским характеристикам продуктов питания относится их пищевая, энергетическая и биологическая ценность.

3. Какие методы контроля качества пищевых продуктов вы знаете?

Качество пищевых продуктов определяют **органолептическим и измерительным (лабораторным)** методами. Органолептическим методом определяют качество продуктов с помощью органов чувств: зрения, осязания, обоняния и слуха. Таким методом устанавливают вкус, цвет, запах, консистенцию и внешний вид продукта. Измерительный (инструментальный, или лабораторный) метод позволяет с помощью приборов, реактивов определить следующие свойства продукта:

физические (удельная масса, плотность продуктов, температура их плавления, вязкость);

химические (массовая доля влаги, белков, жиров, углеводов, органических кислот, минеральных веществ, вредных и ядовитых примесей);

микробиологические (наличие болезнетворных и портящих пищевые продукты микробов);

физиологические (энергетическая ценность; усвояемость; пищевая безвредность; витаминная ценность).

4. Какие виды сопроводительной документации на продукты Вы знаете?

Обязательные сопроводительные документы для перевозки пищевых продуктов

- товарно-транспортную накладную,
- путевой лист,
- договор на оказание услуг перевозки,
- доверенность на доставку,
- товарную накладную,
- паспорт на груз.

5. В чем заключаются современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов?

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования.

6. Перечислите виды складских помещений и требования к ним.

Складские помещения являются на сегодняшний день одним из наиболее важных элементов любой предпринимательской или производственной деятельности. Различаются по самым разнообразным критериям:

- по функциональному назначению. Существуют распределительные, производственные склады либо склады специального назначения;
- по специализации. Склады бывают универсальными и специализированными под какой-либо определенный вид хранения;
- по режиму хранения. Различают склады с фиксированным температурным и влажностным режимом, склады-холодильники, холодные и утепленные склады, отапливаемые и неотапливаемые;

- по конструктивному решению складских зданий. Это могут быть капитальные ж/б здания и легкие склады-ангары, закрытые и открытые складские площадки, и площадки под навесом и т. д.;
- по основным потребительским качествам складских помещений, например, виду и качеству инженерных коммуникаций, напольному покрытию, расположению склада, наличию подъездных путей и др.

По степени этажности складские помещения бывают наземными. Именно в них складируют самое большое количество оборудования и богатый ассортимент сырья и готовых изделий.

7. Каковы правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков?

В заведениях общественного питания заниматься приёмкой товара на склад может кладовщик, администратор или шеф-повар. Пищевые продукты должны приниматься в сухой, чистой таре и упаковке без посторонних запахов и нарушений целостности. Разные группы продуктов сопровождаются разными документами:

1. Для мяса и рыбы необходимо ветеринарное свидетельство.
2. Для фруктов и овощей — этикетка с данными о месте сбора и производителе.
3. Для яиц — ветеринарное свидетельство, этикетка и штамп.
4. Для молочной продукции — сертификаты качества от производителя.
5. Для бакалеи — сертификаты качества и ГОСТ.

Очень удобный инструмент для сотрудников, отвечающих за приёмку товара, — лист утвержденных продуктов. Это внутренний стандарт или список требований, которые заведение общественного питания предъявляет к товарам: как они должны выглядеть, кто является основным, а кто — альтернативным поставщиком, в каких условиях продукция должна транспортироваться и в дальнейшем храниться на складе. Проверять продукты следует по описанию из листа утверждённых продуктов. Поэтому данные описания должны быть достаточно подробными, чтобы при приёмке товара даже неподготовленный сотрудник справился с задачей достойно.

8. Что же такое ХАССП и для чего он нужен?

ХАССП — система, в рамках которой осуществляются идентификация, оценка и меры контроля опасных факторов, имеющих значение для безопасности пищевого продукта (Рекомендуемые международные технические нормы и правила. общие принципы гигиены пищевых продуктов CAC/RCP 1-1969, rev. 4 (2003))

9. Каким организациям необходимо обязательное внедрение системы ХАССП?

Систему ХАССП должны иметь все предприятия, которые так или иначе участвуют в цепочке по производству и реализации пищевой продукции. К ним относятся не только производители, но и те, кто продает, перевозит, хранит продукцию. Эти требования должны соблюдать: рестораны, кафе и бары столовые и закусочные Эти организации, в обязательном порядке должны внедрить программу ХАССП на кухне и работать в соответствии с техрегламентом.

10. Для чего существует система ХАССП на производстве пищевой продукции?

Цель системы ХАССП – предупреждение выявленных рисков при помощи применения предупредительных мер или их уменьшение до приемлемого уровня.

Система ХАССП — основной рычаг контроля качества производимых пищевых товаров. Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации.

5.2 Практические занятия

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Практическое занятие № 1 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности овощей, определить качество органолептическим методом.

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: методическое пособие, натуральные образцы, ГОСТы

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами: картофель, морковь, свекла, редька, белокочанная капуста, лук репчатый, чеснок, помидоры, перец горький стручковатый, огурец тепличный, тыква.
3. Определить группу овощей: вегетативная, плодовая.
4. Охарактеризовать каждый вид натурального образца, распределив овощи по группам (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые овощи томатные, тыквенные и т.д.). Дать качественную характеристику.
5. Для каждой группы овощей выписать условия хранения (из методических рекомендаций).
   Итогом работы является отчет-характеристика групп овощей.
   Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Группа овощей	Наименование	Характеристика	Требования ГОСТа	Заключение о качестве
1	2	3	6	7

6. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты:

1. В чем состоит пищевая ценность овощей?
2. Какие овощи относятся к корнеплодам?
3. Какие овощи относятся к клубнеплодам?

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Практическое занятие № 2 «Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности плодов, провести органолептическую оценку качества.

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: методическое пособие, натуральные образцы плодов, ГОСТы

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами: яблоки, груши, апельсины, гранаты, бананы, грецкие орехи, кедровые орехи.
3. Распределить плоды по группам согласно классификации.
4. Охарактеризовать каждый из предложенных натуральных образцов.
5. Записать в тетрадь из методических рекомендаций сроки и условия хранения.
6. Проведите органолептическую оценку образцов плодов по ГОСТам:
7. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты:

Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров

Практическое занятие № 3 «Ознакомление с ассортиментом круп и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности круп. Определить качество органолептическим методом

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: методическое пособие, натуральные образцы круп, ГОСТы на крупы, электронные весы, увеличительное стекло.

Порядок выполнения работы:

1.Изучить ассортимент круп по представленным натуральным образцам и ГОСТам. Используя натуральные образцы круп (в ассортименте), и методические рекомендации определить:

из какого зерна выработаны данные крупы,
вид и наименование крупы.
2.Провести органолептическую оценку образцов круп по ГОСТам:
а) определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и внимательно рассмотреть ее при дневном свете;
б) определить вкус крупы, путем разжевывания небольшого ее количества во рту;
в) определить запах крупы; согрев дыханием образец, или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);
3.Используя электронные весы, взвесьте крупу;
-отсортируйте сорную примесь и взвесьте ее;
-пересчитайте количество сорной примести и, пользуясь ГОСТом, определите сорт крупы.
4.Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Цвет, вкус, запах	Наличие сорной примеси	Требования ГОСТа	Заключение о качестве крупы
1	2	3	4	5	6	7

9.Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты:

1. Из каких основных операций состоит процесс получения крупы?
2. Почему пищевая ценность круп выше, чем у зерна, из которого они выработаны?
3. Какие крупы вырабатываются из пшеницы?
4. Какие крупы вырабатываются из овса?
5. Какие крупы вырабатываются из гречихи?
6. Какие крупы вырабатываются из проса?
7. Какие крупы вырабатываются из ячменя?
8. На какие виды (марки) делится крупа манная?
9. Из каких культур вырабатывают манную крупу?
10. Каковы отличительные признаки крупы манной марки М, Т, МТ?
11. Какие крупы вырабатываются из риса?
12. Чем отличается рис, шлифованный от полированного?
13. Какие крупы вырабатывают из гороха?
14. Какие крупы вырабатывают из кукурузы?
15. Чем отличается крупа гречневая ядрица обыкновенная от ядрицы быстроразваривающейся?
16. Как подразделяется крупа перловая в зависимости от размера крупинок?

Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров

Практическое занятие № 4 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».

Цель: Закрепить основные понятия. Изучить отличительные особенности. Определить качество органолептическим методом

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Порядок выполнения работы:

1.Изучить ассортимент макаронных изделий по представленным натуральным образцам и ГОСТам.

2.Определить, вид, сорт макаронных изделий определить диаметр макаронных изделий.

3.Провести органолептическую оценку качества имеющихся образцов макаронных изделий, определить соответствие качества по ГОСТам:

а) изучить стандарт на каждый образец изделия;

б) определить тип макаронных изделий;

в) определить цвет макаронных изделий;

г) сделать вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий

д) полученные данные свести в следующую таблицу:

Тип изделия	Наименование изделия	Сорт	Показатели качества						Заключение о качестве
			внешний вид	Вид на изломе	поверхность	цвет	запах	вкус	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

6.Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты практической работы:

1.Назовите основное и дополнительное сырье для производства макаронных изделий.
2.Как классифицируют макаронные изделия?
3.Из какой муки получают менее калорийные макаронные изделия?
4.К какой группе макаронных изделий относят перья?
5.Как в зависимости от длины классифицируют лапшу?
6.Какие макаронные изделия относятся к нитеобразным?
7.Какие макаронные изделия относятся к лентообразным?
8.Какие макаронные изделия относятся к трубчатым?

9.Какие макаронные изделия относятся к фигурным?
10.Как хранят макаронные изделия?
11.Какое сырье используют в качестве добавок при производстве макаронных изделий?
12.Каков срок хранения макаронных изделий с томатными добавками?
13.Перечислите основные этапы производства макаронных изделий
14.Назовите основные дефекты макаронных изделий.
15.От чего зависит цвет макаронных изделий?
16.Какую муку используют для производства макаронных изделий?

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров
Практическое занятие № 5 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества молока и сливок по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»
Цель: Изучить ассортимент молока и сливок, определить качество органолептическим методом по натуральным образцам. Научиться распознавать виды молока и сливок, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов
Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами.
3. Работа с натуральными образцами:

– упаковка, маркировка, срок реализации, внешний вид.
- органолептическим методом определить качества (вкус, цвет, запах), консистенция, наличие посторонних привкусов, запахов
- сравнить вкусовые качества различных продуктов.
- сделать выводы.

4. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты практической работы:
1. Почему молоко имеет высокую усвояемость?
2. По каким признакам производится классификация молока?
3. Требования к качеству молока.
4. Дефекты молока и причины их образования.
5. Условия и сроки реализации молока и сливок.
6. По какому признаку формируется ассортимент сливок?

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров.

Практическое занятие № 6 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества сыров по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить ассортимент сыров, определить качество органолептическим методом по натуральным образцам. Научиться распознавать виды сыров, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами.
3. Работа с натуральными образцами:
   - определить качество органолептическим методом (внешний вид, форма, цвет сырного теста, консистенция, запах, вкус, форма глазков и т.д.).
   - сделать описание каждого вида образца и вывод. Использовать 100-бальную систему оценки качества.
4. Изучить ассортимент твердых сычужных, мягких сычужных, рассольных, кисломолочных и переработанных сыров по методическим рекомендациям. Законспектировать.
5. Изучить пороки сыров. Заполнить таблицу

Вид порока, болезни сыра	Причина возникновения	Методы устранения

6. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Охарактеризовать твердые сычужные сыры;
2. Отличительные особенности сыров группы Швейцарского;
3. Отличительные особенности сыров группы Голландского;
4. Отличительные особенности сыров группы Волжского;
5. Отличительные особенности сыров группы Чеддер;
6. Охарактеризовать мягкие сычужные сыры;
7. Охарактеризовать сыры рассольные и брынзу;
8. Охарактеризовать кисломолочные и переработанные сыры.

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Практическое занятие № 7 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбы по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить ассортимент рыбы и рыбных товаров, характеристику и отличительные признаки. Научиться распознавать основные семейства промысловых рыб. Определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.
Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: Натуральные образцы, карточки с образцами семейства рыб, методическое пособие, ГОСТы.

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с отличительными особенностями и характеристикой основных семейств промысловых рыб.
3. Изучение основных требований, предъявляемых к качеству рыбы.
4. Сгруппировать по семействам:

лосось, белуга, сельдь атлантическая, стерлядь, нельма, форель, карась, Калуга, севрюга, шип, осетр, семга, кета, нерка, карп, сазан, сельдь тихоокеанская, пелядь, окунь, вобла, тарань, лещ, шемая, жерех, чехонь, судак, налим, треска, пикша, сайда, сайка, салака, снежок, камбала, корюшка, килька, сельдь каспийская, щука, палтус, скумбрия, омуль, форель.

5. Определить практически по натуральным образцам и карточкам виды рыбы и рыбных товаров, их качество. Сделать выводы.

Семейство	Наименование рыбы	Качественная характеристика

5. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Каких рыб относят к семейству осетровых?
2. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной?
3. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от рыб семейства осетровых?
4. На какие группы подразделяют семейство лососевых рыб?
5. Каких рыб относят к семейству карповых?

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбных консервов по органолептическим показателям: тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»

Цель: Изучить ассортимент рыбных товаров, характеристику и отличительные признаки. Научиться расшифровывать маркировку рыбных консервов. Определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: Натуральные образцы, методическое пособие, ГОСТы.

Порядок выполнения работы.

1.Ознакомление с методическими рекомендациями.

2.Ознакомление с отличительными особенностями и характеристикой основных семейств промысловых рыб.

3.Изучение основных требований предъявляемых к качеству рыбных товаров.

4. Определить практически по натуральным образцам и карточкам виды рыбных товаров, их качество. Результаты оформить в таблице

№	Наименование изделия	Оценка качества
1	Горбуша соленая 1 сорт	Рыба средней упитанности с чистой поверхностью, без признаков брачного наряда. Консистенция мяса сочная, плотная, средней солености. Цвет розовый, вкус, запах нормальные без посторонних привкусов и запахов.
	Вывод: соответствует требованиям ГОСТа	
2	Сельдь соленая тихоокеанская	Сельдь неразделанная, слабосоленая чистая без, поверхность без повреждений. Мясо сочное, умерено плотное, без посторонних привкусов и запахов.
	Вывод: Сельдь 1 сорта	
3	Сельдь соленая тихоокеанская	Не разделанная, крепкосоленая, поверхность слегка потускневшая, с легким подкожным пожелтением, ткань мяса жесткая, в жабрах слегка окислившийся запах.
	Вывод: сельдь тихоокеанская 2 сорта.	
	и т. д.	

Сельдь холодного копчения, вобла вяленая, лещ сушеный, балычные изделия – теша, натуральные консервы «Лосось», консервы рыба в томатном соусе «Килька».

По каждому виду сделать вывод.

5. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Как и в каком количестве отбирают пробы для исследования качества пресервов?
2. Какие показатели качества нормируются стандартом для пресервов?

3. Назовите объективные показатели степени созревания пресервов и дайте им оценку?
4. Перечислите и дайте характеристику основным дефектам соленой рыбы

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Практическое занятие № 9 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мяса по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить: ассортимент мяса, сортовой разруб, разделку мяса для розничной торговли, ассортимент мясных товаров**.** Определить качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: Схемы разделки туш, методическое пособие, ГОСТы

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Изучить ассортимент мяса, схемы сортового разруба туши.
3. Изучить ассортимент мясных товаров, их отличительные признаки, особенности приготовления.
4. Решить ситуационную задачу (по карточкам)
5. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Какие показатели входят в стандартный комплекс исследования мяса на свежесть?
2. Какое значение в комплексе исследования мяса на свежесть имеет:

а) содержание летучих жирных кислот?

б) определение продуктов первичного распада белков в бульоне?

в) органолептические показатели?

3. В чем заключается сущность метода:

а) определения количества летучих жирных кислот в мясе?

б) определения продуктов первичного распада белков в мясе?

4. Назовите стандартные нормативы по всем показателям свежести мяса.

Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Практическое занятие № 10 «Ознакомление с ассортиментом и определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Изучить ассортимент яиц и яичных товаров, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов.
Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: Натуральные образцы яиц и яичных продуктов методическое пособие, ГОСТы.

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Определить качество яиц органолептическим методом, категорию, состояние белка и желтка, сделать вывод
3. Решить ситуационную задачу (по карточкам)
4. Защитить практическую работу

Вопросы для защиты работы:

1. Почему не поступают в розничную торговлю яйца водоплавающей птицы?
2. Расшифруйте маркировку яиц: Д1, С2, Х1?
3. При наличии каких дефектов яйца куриные относят к пищевым неполноценным?
4. Какие основные показатели качества положены в основу деление куриных яиц на категории?

Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров
Практическое занятие № 11 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества растительных масел по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»
Цель: Научиться распознавать виды растительных масел, определять качество органолептическим методом по натуральным образцам
Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: Натуральные образцы масел - подсолнечное, соевое, оливковое; льняное, методическое пособие.

Порядок выполнения работы.

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомление с имеющимися натуральными образцами
3. Работа с натуральными образцами: определить качество органолептическим методом (внешний вид, запах, наличие посторонних привкусов, цвет и т.д.); сделать выводы;
4. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты работы:

1.Чем отличается масло рафинированное от нерафинированного?

2. Как производится отбор проб при приемке растительного масла?

3. Какие способы очистки применяют для рафинированного масла?

4. Что такое гидратация?

5. На какие сорта делится нерафинированное масло?

6. Охарактеризуйте способы получения растительных масел?

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Практическое занятие № 12 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»

Цель: Научиться распознавать виды основные виды вкусовых товаров. Определять качество органолептическим методом по натуральным образцам с использованием ГОСТов

Знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

Уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

Оснащение: Натуральные образцы пряностей, методическое пособие, ГОСТы,

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомление с методическими рекомендациями.
2. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами.
3. Определить вид, сорт, качество каждого натурального образца.

Перец черный молотый, горошек, душистый, красный.

Горчица (сухая, готовая к употреблению), сорт, органолептическая оценка – цвет, запах, вкус.

Мускатный орех, ванильный сахар, гвоздика, лавровый лист, корица молотая, тмин.

4.Определить вид пряностей и описать их отличительные способности.

5. Определить качество органолептическим методом: цвет, вкус, аромат.

6. Описать отличительные особенности.

7. Сделать выводы.

Характеристика качества пряностей

Наименование пряности	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет, внешний вид	Вкус, запах	Примеси	Назначение в пищевой промти
Гвоздика						
Перец черный						

8. Защитить практическую работу.

Вопросы для защиты работы:

1. По каким признакам классифицируют пряности?
2. Дайте краткую характеристику каждой группы.
3. В чем заключается пищевая ценность пряностей?
4. Назовите виды перца, чем они отличаются?
5. Чем отличается ваниль от ванилина?
6. В каких условиях необходимо хранить пряности?

6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

6.1 Тестовые задания

Тема 1. Введение в товароведение

Выберите правильный ответ:

1.Какие продукты содержат много воды:
а) манная крупа, рис;
б) огурцы, арбузы;
в) чай кофе.

2.Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:
а) натрий, хлор;
б) кальций, фосфор;
в) магний, калий.

3.Какой углевод содержится в молоке:
а) глюкоза, фруктоза;
б) лактоза;
в) мальтоза, сахароза.

4.Какие углеводы относят к моносахаридам:
а) крахмал, клетчатку;
б) глюкозу, фруктозу;
в) сахарозу, мальтозу.

5.В каких продуктах содержатся полноценные белки:
а) в молоке, сливках;
б) в карамели, конфетах;
в) в моркови, свекле.

6.В каких продуктах содержится растительный жир:

а) в жирном мясе, тушке утки;
б) в орехах грецких, фундуке;
в) в масле сливочном, сыре.

7.В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):
а) в пастиле, мармеладе;
б) в дынях, апельсинах;
в) в сосисках, колбасе Докторской.

8.Какова роль витаминов для организма человека:
а) в защитных свойствах от инфекции;
б) в повышении пищевой ценности;
в) принимают участие в процессе роста.

9.При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:
а) сычужных сыров;
б) карамели, конфет;
в) пива, вина.

10.Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:
а) ароматические;
б) дубильные;
в) красящие вещества.

Дополните предложения:

1. Вода находится в пищевых продуктах в состоянии….
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы: ….
3. Моносахариды – это простые сахара, состоящие из … .
4. Жиры при длительном хранении …., при сильном нагревании … .
5. Чай, кофе содержат …, которые оказывают возбуждающее действие на нервную систему.
6. Мясо и рыба содержат …., которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.
7. В состав чеснока, лука, петрушки входят …, которые обладают бактерицидными свойствами.
8. К красящим веществам относят … и их используют для подкрашивания:

Время выполнения – 20 минут

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Выберите правильный ответ:
1.Какие овощи содержат больше всего крахмала:
а) морковь, свекла;
б) огурцы, кабачки;
в) картофель.

2.Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:

а) помидоры, баклажаны;
б) лук, чеснок;
в) капуста, морковь.

3.Какие вещества обусловливают цвет моркови:
а) хлорофилл;
б) каротин;
в) антоцианы.

4.Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
а) свекла, арбузы;
б) петрушка, укроп, сельдерей;
в) томаты, баклажаны.

5.Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:
а) абрикосы, персики;
б) айва, терн;
в) мандарины, вишня.

6.В каких продуктах содержится растительный жир:
а) в жирном мясе, тушке утки;
б) в орехах грецких, фундуке;
в) в масле сливочном, сыре.

7.Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
а) черная смородина, шиповник;
б) черешня, вишня;
в) виноград, абрикосы.

8.Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:
а) ананасы;
б) авокадо;
в) бананы.

9.Какой сушеный виноград не имеет семян:
а) изюм;
б) кишмиш.

10.Из каких плодов получают курагу:
а) из винограда, вишни;
б) из абрикосов, персиков;
в) из сливы, черешни.

11.Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:
а) грузди, рыжики;
б) белые грибы, подосиновики;
в) лисички, сыроежки.

12. Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых:
а) грузди, рыжики;
б) белые грибы, подосиновики;
в) лисички, сыроежки.

Дополните предложения:

1. К клубнеплодам относят … .
2. К корнеплодам относят … .
3. В зависимости от срока заготовки и отгрузки картофель делят на … .
4. Морковь содержит следующие вещества … .
5. К капустным овощам относят … .
6. К пряным овощам относятся… .
7. Тыквенные овощи - это
8. По срокам созревания яблоки подразделяют на … .
9. К цитрусовым плодам относят … .
10. Ягоды по строению подразделяют … .
11. К косточковым плодам относятся … .
12. По строению орехи делят на … .
13. В зависимости от строения нижней части шляпки грибы делят на … .
14. К плодово-ягодным консервам относят … .

Время выполнения – 20 минут

Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров

Выберите правильный ответ:

1.Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:
а) Экстра;
б) первый сорт;
в) второй сорт.

2.От чего зависит сорт муки:
а) от содержания отрубей;
б) от вкуса и запаха;
в) от количества клейковины.

3.Какая мука содержит больше витаминов:
а) пшеничная обойная;
б) ржаная сеяная;
в) пшеничная сорта Экстра.

4.Какая из перечисленных круп - пшеничная:
а) рисовая, гречневая ядрица;
б) «Полтавская», «Артек»;
в) перловая, ячневая.

5.Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?
а) обойная;
б) крупчатка;
в) обдирная;
г) сеяная.

6.Какие крупы применяют в диетическом и детском питании:
а) горох, фасоль;
б) манная, рисовая;
в) перловая, кукурузная.

7.Какая крупа варится дольше других круп:
а) фасоль, перловая;
б) манная, рисовая;
в) пшено шлифованное, ядрица гречневая.

8.Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:
а) вермишель, лапшу;
б) ракушки, рожки;
в) перья, макароны.

9.К какому типу макаронных изделий относят вермишель:
а) к трубчатым;
б) к нитевидным;
в) к ленточным.

10.Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:
а) из хлебопекарной пшеничной муки;
б) из муки высшего сорта;
в) из муки мягкой стекловидной пшеницы.

Дополните предложения:

1. Процесс производства муки включает следующие операции: … .
2. Зольность характеризует… .
3. Сорта муки различаются … .
4. Из проса крупяного вырабатывают …
5. В зависимости от вида используемой пшеницы подразделяют на марки … крупу.
6. Гречневая крупа ядрица отличается от продела … .
7. Макаронные изделия в зависимости от качества и сорта муки делят на группы … и классы … .
8. К трубчатым макаронным изделиям относят … .
9. К лентообразным макаронным изделиям относят… , к нитеобразным … .
10. Звездочки, ракушки, колечки относятся к … группе макаронных изделий.

Время выполнения – 20 минут

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров

Выберите правильный ответ:
1.При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:
а) молока, сливок;
б) молочных сгущенных консервов;
в) творога, молочных сгущенных консервов;
г) творога, творожных изделий.

2.В чем измеряется кислотность молока, сметаны:
а) в процентах измеряется только кислотность молока;
б) в градусах Тернера;
в) только в градусах.

3.Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:

а) 9,20,30,40%;
б) 8,10,15,20%;
в) 10,20,35%.

4.Каковы сроки хранения пастеризованного молока:
а) 36 ч при температуре 2°С;
б) 10 сут при температуре 20°С ;
в) 10сут при температуре 2°С.

5.Какой жирностью выпускают кефир:
а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %;
б) 10, 15, 20 %;
в) 14,5, 18 %.

6.При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:
а) ряженка, бифилайф;
б) бифидок, молоко, кефир;
в) сливки, молоко, молочные консервы.

7.Какие виды брожения происходят в кефире:
а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
б) молочнокислое, уксуснокислое;
в) молочнокислое, спиртовое.

8.Какие кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения:
а) кефир, кумыс, айран;
б) простокваша, ряженка, ацидофильное молоко;
в) кефир, ацидофильное молоко.

Дополните предложения:

1. Молоко - ценный продукт в питании человека. В состав молока входят… вещества.
2. По способу тепловой обработки коровье молоко делят на….
3. Не допускается к приемке молоко с ….
4. Сливки – наиболее жирная часть молока. Их получают путем….
5. Сметану вырабатывают из….
6. Творог – это кисломолочный продукт, вырабатываемый….
7. По содержанию жира творог подразделяют на …( )%, ….( )%, …( )%, …( )%
8. Дефектами творога являются….
9. Простокваша производится следующих видов … .
10. Йогурты – это продукты с повышенным содержанием … .
11. Йогурт может быть по составу….
12. Кефир вырабатывают из … с .применением….
13. Кефир может быть (по содержанию жира) … .
14. Кумыс – это кисломолочный напиток, вырабатываемый из….

Время выполнения – 20 минут

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Выберите правильный ответ:

1.Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
а) треска, минтай;
б) севрюга, минтай;
в) судак, окунь.

2.Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) карась, лещ, толстолобик;
б) сазан, окунь, вобла;
в) севрюга, осетр, тарань.

3.Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
а) осетр сибирский, пикша;
б) горбуша, чавыча, семга;
в) сазан, карп, лосось.

4.Какие рыбы относятся к семейству окуневых:
а) горбуша, семга, судак;
б) судак, окунь, ерш;
в) окунь, сазан, карась.

5.Какие рыбы относятся к семейству тресковых:
а) кета, омуль, лещ;
б) минтай, треска, навага;
в) окунь, сазан, горбуша

6.Каких рыб используют для вяления:
а) осетр, севрюга, кета;
б) лещ, тарань, вобла;
в) судак, треска, минтай.

7.Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:
а) сельди, семга, кильки;
б) судак, карп, горбуша;
в) вобла, осетр, минтай.

8.Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
а) щуки, судака, кильки;
б) трески, севрюги, карася;
в) осетра, севрюги, белуги.

9.Какую рыбу можно реализовать в живом виде:
а) карася, карпа, толстолобика;
б) кильку, сельдь, щуку;
в) треску, судака, окуня.

10.Какую рыбу реализуют в охлажденном виде:
а) кету, горбушу, лосося;
б) кильку, воблу, тарань;
в) леща, сельдь, карпа.

Дополните предложения:

1. В мясе рыбы содержатся … .
2. Жиры рыб являются ценными веществами, потому что … .
3. В зависимости от места обитания и образа жизни рыбы делят на … .
4. К семейству осетровых рыб относятся … .
5. К семейству лососевых рыб относятся … .
6. К семейству карповых рыб относятся … .
7. К семейству сельдевых рыб относятся … .
8. К камбаловым рыбам относятся… .
9. Рыб семейства корюшковых (корюшка, мойва) используют … .
10. В живом виде может поступать рыба … .
11. Мороженой называется рыба, у которой температура внутри мышц … .
12. Замораживают рыбу следующими способами: … .
13. Мороженое рыбное филе готовят из … .
14. Способы посола рыбы: … .

Время выполнения – 20 минут

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Выберите правильный ответ:

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?
а) мышечная;
б) соединительная;
в) жировая;
г) костная.

2.Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
а) замороженное;
б) охлажденное;
в) размороженное;
г) парное.

3.Какой цвет мяса и жира имеет телятина:
а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

4.На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:
а) на три;
б) на четыре;
в) на пять.

5.Из каких отрубов мяса свиней изготовляют буженину:
а) грудная часть;
б) спинной отруб;
в) тазобедренный отруб;
г) лопаточная часть.

6.Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
а) сердце, язык;
б) селезенка, желудок;

в) ножки свиные, уши.

7.По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:
а) первую и вторую;
б) на три категории;
в) на четыре категории.

8.Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошеной второй категории:
а) КЕ 2;
б) КЕЕ 2;
в) КР 2.

9.Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:
а) лангет, антрекот;
б) гуляш, шашлык;
в) ромштекс, эскалоп.

10.Какие полуфабрикаты считают рублеными:
а) котлеты, шницели;
б) азу, бефстроганов;
в) рагу, шашлык.

Дополните предложения:

1. Мясо – ценный продукт питания, так как в его состав входят … .
2. Мясо представляет собой совокупность тканей: … .
3. По виду убойных животных различают мясо … .
4. По термическому состоянию мясо подразделяют на: … .
5. Охлажденное мясо имеет … корочку и температуру … .
6. По кулинарному назначению свиные полутуши подразделяют … .
7. По пищевой ценности к субпродуктам первой категории относят … .
8. По способу обработки различают тушки птицы … .
9. По упитанности и качеству обработки тушки птицы подразделяют … .
10. Мясные полуфабрикаты по виду сырья подразделяют … .
11. По характеру обработки мясные полуфабрикаты делят на … .
12. Натуральные полуфабрикаты подразделяют … .
13. К порционным полуфабрикатам относят натуральные полуфабрикаты … .
14. К рубленым полуфабрикатам относят … .
15. Мясной фарш – это изделие … .

Время выполнения – 20 минут

Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

Выберите правильный ответ:
1.Какое растительное масло получают из зародышей злаков:
а) соевое, рапсовое;
б) кукурузное;
в) подсолнечное, арахисовое.

2.Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:
а) оливковое;

б) кукурузное, хлопковое;
в) подсолнечное, соевое.

3.Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:
а) нерафинированное;
б) дезодорированное;
в) рафинированное;
г) гидратированное.

4.Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?
а) рафинирование;
б) гидратирование;
в) экстрагирование;
г) прогоркание.

5.Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:
а) сливочное несоленое;
б) крестьянское, шоколадное;
в) вологодское;
г) бутербродное любительское.

6.Какое масло выпускают жирностью 72,5%:
а) сливочное несоленое;
б) крестьянское;
в) вологодское;
г) бутербродное любительское.

7.При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет (штафф):
а) при длительном хранении и при температуре 10°С – 90 дней;
б) при хранении масла при температуре - 18°С до 1 мес;
в) при хранении масла в темных помещениях при температуре - 1°С до 10 дней.

8.Какой из перечисленных товаров относят к спредам:
а) масло из коровьего молока;
б) сливочно-растительная (топленая) смесь;
в) эмульсионный жировой твердый продукт.

9.Какие вещества майонеза обусловливают его высокую калорийность:
а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;
б) содержание жира 40 - 67%;
в) эмульгаторы – молочные продукты.

10.Животные топленые жиры получают:
а) методом вытапливания;
б) методом сепарирования;
в) методом сбивания.

Дополните предложения:

1. К группе пищевых жиров относят … .
2. Пищевая ценность и свойства жиров зависят от … .
3. В жидких растительных маслах преобладают кислоты … .

4. По консистенции жиры подразделяют на … .
5. Растительные масла получают из … .
6. В зависимости от способа очистки растительные масла делят на: … .
7. Хранят растительные масла при температуре … .
8. Растительные масла содержат …% жира.
9. Маргарин –это … .
10. Маргарин в зависимости от назначения подразделяют на группы: … .
11. Выпускают животные топленые жиры: … .
12. Кулинарные жиры - это … .
13. Майонез представляет собой … .
14. В зависимости от калорийности майонезы подразделяют на группы: … .

Время выполнения – 20 минут

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Выберите правильный ответ:
1.Какие вещества обусловливают вяжущий (терпкий) вкус чая:
а) дубильные;
б) ароматические;
в) красящие.

2.По способу обработки чай делится на:
а) байховый, мелкий, гранулированный;
б) байховый, прессованный, экстрагированный;
в) крупный, мелкий, гранулированный.

3.На сколько сортов подразделяют черный байховый чай?
а) первый, второй, третий;
б) высший, первый, Букет;
в) Букет, высший, первый, второй, третий.

4.Какие вещества обусловливают аромат и вкус жареного кофе:
а) дубильные;
б) алкалоиды(кофеин);
в) вещества кафеоля.

5.Какой кофе имеет более вяжущий вкус:
а) зеленый (сырой);
б) жареный;
в) молотый.

6.Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:
а) Сантос бразильский;
б) Арабика индийский;
в) Робуста индийский.

7.К какой группе пряностей относится тмин:
а) цветочной;
б) коричной;
в) листовой;

г) семенной.

8.Какие пряности используют в хлебопечении:
а) перец черный, лавровый лист;
б) кориандр, тмин;
в) гвоздику, перец душистый.

9.Какую пряность используют в изготовлении приправ:
а) ванилин;
б) горчицу;
в) шафран.

10.К какой группе пряностей относится гвоздика:
а) плодовой;
б) цветочной;
в) семенной.

11.К какой группе пряностей относится имбирь?
а) цветочной;
б) листовой;
в) корневой;
в) семенной.

12.Какую пряность используют в производстве колбас:
а) анис;
б) мускатный орех;
в) шафран.

13.Для чего используют столовую горчицу:
а) для улучшения вкуса пищи
б) для улучшения вида пищи;
в) для улучшения аромата пищи.

14.Какую кислоту используют в кондитерском производстве:
а) уксусную;
б) лимонную;
в) молочную.

Дополните предложения:

1. При производстве черного байхового чая лист … .
2. При производстве зеленого чая разрушаются … .
3. По способу обработки чай делят на: … .
4. По виду и размеру чаинок чай вырабатывают … .
5. Экстрагированный чай представляет собой … .
6. Кофе – это продукт полученный … .
7. Промышленное распространение получили три вида кофе: … .
8. Пряности представляют собой … .
9. Пряности содержат следующие вещества …. , которые обуславливают их специфические вкус и запах.
10. В зависимости от используемой в пищу части растения пряности делят на: ….
11. К семенным пряностям относят: … .

12. К листовым пряностям относят …
13. К цветочным пряностям относят: …
14. К плодовым пряностям относят: …
15. Коровые пряности: …
16. Корневые пряности: …
17. В качестве приправы для улучшения вкуса пищи используют … .
18. По способу обработки поваренную соль подразделяют на … .

Время выполнения – 20 минут

6.2 Ключ к Тестовым заданиям

Тема 1. Введение в товароведение

1. б
2. б
3. б
4. б
5. а
6. б
7. б
8. а
9. а
10. б

Дополните предложения:

1. в свободном и связанном
2. макроэлементы, микроэлементы
3. из одной молекулы углевода
4. окисляются (прогоркают); дымят с образованием ядовитого вещества акролеина
5. алкалоиды
6. экстрактивные вещества
7. фитонциды
8. каротиноиды, хлорофилл, антоцианы, бетацианы и др.

Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

1. в
2. б
3. б
4. б
4. б
6. б
7. а
8. б
9. б
10. б
11. а

12. б

Дополните предложения:

1. картофель, топинамбур, батат,
2. морковь, свекла, редис, редька, брюква, петрушка, сельдерей, хрен, пастернак
3. ранний и поздний
4. каротин, сахар в виде глюкозы, минеральные вещества в виде солей железа, фосфора, калия, микроэлементов
5. капуста белокочанная, краснокочанная, брюссельская, савойская, цветная, брокколи, кольраби, пекинская
6. укроп, эстрагон, майоран, базилик, чабер, кориандр и др.
7. огурцы, кабачки, патиссоны, тыквы, арбузы и дыни
8. летние, осенние, зимние
9. мандарины, апельсины, лимоны, грейпфруты
10. настоящие ягоды, сложные ягоды, ложные ягоды
11. вишни, черешни, сливы, алычу, терн, тернослив, абрикосы, персики, кизил
12. настоящие, костянковые
13. губчатые (трубчатые), пластинчатые и сумчатые

Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров

1. а
2. а
3. а
4. б
5. б
6. б
7. а
8. в
9. б
10. в

Дополните предложения:

1. составление помольных партий, подготовка зерна к помолу, помол зерна
2. сорт муки
3. цветом, консистенцией, химическим составом, содержанием клейковины, хлебопекарными свойствами
4. пшено шлифованное
5. манную
6. по целости зерна
7. А, Б, В; 1, 2
8. макароны, рожки, перья, лом макаронный
9. лапшу, вермишель
10. фигурных

Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров

1. а
2. б
3. в
4. а
5. а
6. в
7. в

8. б

Дополните предложения:

1. вода и сухие вещества (сухой остаток)
2. пастеризованное и стерилизованное
3. с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией, а также загрязненное
4. сепарирования молока в сепараторах (сливкоотделителях)
5. нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых стрептококков
6. из цельного или нежирного молока путем сквашивания только молочнокислыми или молочнокислыми бактериями совместно с сычужным ферментом с последующим удалением сыворотки из сгустка
7. жирный (не менее 18%), полужирный (не менее 9%), нежирный
8. кормовые привкусы, выраженный кисломолочный вкус, горечь, крупитчатость
9. обыкновенная, мечниковская, ацидофильная, Южная, ряженка, варенец
10. сухих веществ молока
11. сладкий, несладкий, плодоягодный
12. пастеризованного молока с применением закваски из кефирных грибков
13. 3,2%, 2,5%, 1,0 %
14. кобыльего молока, сквашенного чистыми культурами болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек, и дрожжей

Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

1. б
2. а
3. б
4. б
5. б
6. б
7. а
8. в
9. а
10. а

Дополните предложения:

1. белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и др. соединения
2. отличаются повышенным содержанием ненасыщенных жирных кислот
3. морские, пресноводные, проходные, полупроходные
4. осетр, стерлядь, севрюга, шип, калуга, белуга
5. кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуч и сима (дальневосточные лососи); семга, форель, нельма, белорыбица; омуль, сиг, ряпушка

(сиговые рыбы)

6. сазан, карп, лещ, вобла, тарань, шемая, толстолобик и др.
7. сельдь волжская, каспийская, азово-черноморская, тихоокеанская, атлантическая, салака, килька, тюлька, сардина, сардинелла и др.
8. камбала, палтус
9. для соления, вяления

10. пресноводная прудовая (зеркальный карп, сазан, амур, толстолобик и др.), рыба из естественных водоемов, которая может жить в пресной воде (осетр, севрюга, стерлядь, сазан, сом, лещ, щука и др.), из морских рыб – треска

11. от -8 до – 10 ºС

12. естественным холодом, искусственным холодом (сухое замораживание), льдосолевой контактный и бесконтактный способы

13. из живой или охлажденной рыбы; вырабатывают филе рыб из семейства тресковых, осетровых и карповых

14. сухой, тузлучный, смешанный

Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

1. г
2. б
3. б
4. в
5. г
6. а
7. а
8. в
9. а
10. а

Дополните предложения:

2. полноценные белки, жиры и другие вещества, необходимые для нормальной жизнедеятельности организма

3. мышечной, жировой, соединительной, костной

4. говядина, свинина, баранина, козлятина, конина, оленина, мясо кроликов, диких животных

5. остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное

6. плотную корочку подсыхания и t от 0 до - 4ºС

7. к 1-му торговому сорту относят тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, плечевой и грудной отрубы, ко 2-му — шейный и пашину, к 3-му — зарез, переднюю и заднюю голяшку

8. к 1-му сорту относят лопаточный, спинной (корейка), поясничный с пашиной части туши, грудинку и окорок, ко 2-му — предплечье

(рулька) и голяшку

9. полупотрошеные, потрошеные, потрошеные с комплектом потрохов и шеей

10. язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьи, бараньи, мясная обрезь

11. на I и II категории

12. натуральные, панированные, рубленные

13. говяжьи, бараньи, свиные

14. крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

15. котлеты московские, домашние, киевские, ромштекс, бифштекс

16. из измельченного мяса, снятое с костей, освобожденное от сухожилий

Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

1. б
2. а
3. а
4. в
5. в
6. б
7. а
8. в
9. б
10. а

Дополните предложения:

1. масло коровье, растительное масло, животные топленые жиры, маргарин и жиры кулинарные
2. соотношения в их составе насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
3. ненасыщенные эфирные кислоты

(олеиновая, линолевая)

4. жидкие, твердые, мазеобразные

(свиной жир)

5. семян масличных растений, орехов и бобовых культур
6. нерафинированные, гидратированные, рафинированные
7. 4-5°С
8. 99,9%
9. высокодисперсная водножировая эмульсия. Это продукт, изготавливаемый на основе растительного масла, с добавлением воды, эмульгаторов и ароматизаторов.
10. бутербродные, столовые и для промышленной переработки
11. говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
12. безводная смесь различных переработанных и натуральных жиров
13. сметанообразную мелкодисперсную эмульсию типа «масло в воде», приготовленную из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением белковых, вкусовых компонентов и пряностей
14. высококалорийный, низкокалорийный, среднекалорийный

Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

1. а
2. б
3. в
4. б
5. а

6. в
7. г
8. б
9. б
10. б
11. в
12. б
13. а
14. б

Дополните предложения:

1. завяливают
2. ферменты
3. байховый, прессованный, кирпичный
4. крупный(листовой), мелкий, гранулированный
5. быстрорастворимый чайный экстракт (концентрат)
6. из сырых необжаренных кофейных зерен
7. аравийский, либерийский, робуста
8. высушенные продукты растительного происхождения
9. эфирные масла и гликозиды
10. листовые, цветочные, семенные, плодовые, коровые, корневые
11. горчица, мускатный орех, мускатный цвет, укроп
12. лавровый лист
13. шафран, гвоздика
14. анис, перец, тмин, ваниль, кардамон
15. корица
16. имбирь, колурия
17. майонез, маслины, каперсы, оливки, хрен столовый, столовую горчицу
18. мелкокристаллическую (выварочную), молотую, немолотую, йодированную

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **4**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 4

2.2. Содержание дисциплины 4

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **5**

3.1. Материально-техническое обеспечение 8

3.2. Учебно-методическое обеспечение 8

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: получение студентами знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания. Подготовка студентов к применению знаний технического оснащения в последующей практической деятельности.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы. Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[5]:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

[5] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-

3.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	**Тема 2.** Машины для обработки овощей и картофеля.	3	для углубления, расширения знаний, умений в работе с механическим оборудованием по обработке плодов, овощей, грибов
2	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	**Тема 7.** Пищеварочные котлы. Водогрейное оборудование	3	для углубления, расширения знаний, умений в работе с пароварочным оборудованием и нагревательными элементами
3	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	**Тема 8** Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование	3	для углубления, расширения знаний, умений в работе холодильным оборудованием и тепловым оборудовнием

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[6]	34	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	--
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	**36**	**-**

[6] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Общие сведения о машинах	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 05
	Общие сведения о машинах. Основные детали машин. Аппаратура управления и защиты. Сведения о передачах.	2	
Тема 2. Машины для обработки овощей и картофеля.	**Содержание**	**7**	ОК 01 ОК 05
	Способы очистки овощей. Классификация картофелеочистительных машин. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительных машин. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирорезательных машин.	2	
	В том числе практических занятий		
	Отработка приемов эксплуатации картофеле очистительных машин.	2	
	Отработка приемов эксплуатации овощерезательных и протирорезательных машин	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	**1**	

Тема 3. Машины для обработки мяса и рыбы	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 05
	Классификация и назначение машин для обработки мяса. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации мясорубки. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации фаршмешалки. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации мясорыхлителя. Классификация и назначение машин для обработки рыбы. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации рыбочистителя. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации котлетоформовочной машины.	2	
	В том числе практических занятий		
	Отработка приемов сборки, регулировки и эксплуатации мясорубки.	**4**	
Тема 4. Машины для подготовки кондитерского сырья.	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 05
	Машины для подготовки кондитерского сырья	2	
Тема 5. Машины для приготовления теста и полуфабрикатов	**Содержание**	**2**	ОК 01 ОК 05
	Машины для приготовления теста и полуфабрикатов.	2	
Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	**Содержание**	**5**	ОК 01 ОК 05
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
	Тематика практических занятий		
	Ознакомление с устройством и отработка правил эксплуатации машины для нарезки гастрономии.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	**1**	
Тема 7. Пищеварочные котлы. Водогрейное оборудование	**Содержание**	**6**	ОК 01 ОК 05
	Классификация пищеварочных котлов. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации пищеварочных котлов.	2	
	Тематика практических занятий		
	Изучение устройства пищеварочного котла	2	

	Определение видов водогрейного оборудования	2	
Тема 8 Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование	**Содержание**	**6**	
	Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование. Льдогенераторы	2	ОК 01 ОК 05
	Тематика практических занятий		
	Изучение устройства сковород и фритюрниц	2	
	Определение видов холодильного оборудования.	2	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		***5***	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Технического оснащения и организации рабочего места;* (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

10. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: − классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания **Умеет:** − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;		

− оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		

МИНОБРНАУКИ РОСИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине
ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП 03 «Техническое оснащение организаций питания» разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности / профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины

Разработчик: Шекеро Н.Э. преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших учебную дисциплину ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания».

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (тестирование).

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1, ПК 6.3	З1	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	З2	– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	З3	– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
	З4	– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
	З5	– методики расчета производительности технологического оборудования;
	З6	– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
	З7	– правила электробезопасности, пожарной безопасности;
	З8	– правила охраны труда в организациях питания.
	У1	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
	У2	– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
	У3	– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
	У4	– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
	У5	– оценивать эффективность использования оборудования;

	У6	− планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
	У7	− контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
	У8	− оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
	У9	− рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	У10	− проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
1	2	3	4	5
Тема 1 СРС по Теме 1	З1	Способность классифицировать технологическое оборудование	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 1)	Тестирование (п.5.3, вариант 1)
	З2	Способность понимать, в чем состоит технический прогресс для п.о.п.	Реферат (п. 5.2, вопросы 1,2)	Тестирование (п.5.3, вариант 1)
	У1	Способность объяснить правила безопасной работы на универсальном приводе	Тест № 1 (п.5.3, вариант 1)	Контрольная работа 5.4 вариант 2-1
Тема 2 СРС по Теме 2	З1	Способность изложить технологию очистки клубнеплодов	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 2)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	З2	Способность определить тип машины, ее принцип действия	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 3)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	З3	Способность понимать принципиальную схему устройства машины для очистки картофеля	Тест №2 (п. 5.3)	Контрольная работа 5.4 вариант 2-2
Тема 3 СРС по Теме 3	З1	Способность определить принцип работы на машине	Устный опрос (п. 5.1)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	З4	Способность прогнозировать нарушения в работе машины	Реферат (п. 5.2)	Контрольная работа (п. 5.4, №1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
1	2	3	4	5
	У2	Способность влиять на степень измельчения мяса	Тест №2	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 2-2)
Тема 4 СРС по Теме 4	З1	Способность определить отличительные особенности машин для производства кремов и теста	Устный опрос (п. 5.1)	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 3-2)
	З5	Способность понимать принципиальную схему устройства		Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	У2	Способность определяться с выбором нужной насадки для приготовления различных видов теста	Тест №1	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 3-4)
Тема 5 СРС по Теме 5	З1	Способность формулировать метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 15-17)	Тестирование (п.5.3, вариант 5)
	З4	Способность определять обязанности работников предприятия по содержанию измерительного оборудования	Устный опрос (п. 5.1)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	У4	Способность определять критерии выбора весов для различных типов предприятий	Тест №2	Контрольная работа (п. 5.4, вариант 1-2)
Тема 6 СРС по Теме 6	З1	Способность распознавать основные способы теплообмена	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 18)	Контрольная работа (п.5.4, №2-1)
	З2	Способность дать краткую характеристику основным способам теплообмена	Устный опрос (п. 5.1)	Тестирование (п.5.3, вариант 2)
	У1	Способность отличать изоляционные материалы		
Тема 7 СРС по Теме 7	З1	Способность определять назначение теплового оборудования	Устный опрос (п. 5.1)	Контрольная работа (п.5.4, №2-2)
	З2	Способность распознавать марку оборудования		
	У2	Способность определять способы безопасной работы на тепловом оборудовании		
Тема 8 СРС по Теме 8	З1	Способность определять направления совершенствования	Устный опрос (п. 5.1,)	Контрольная работа (п.5.4, №3-1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
1	2	3	4	5
		оснащенности предприятий общественного питания		
	З2	Способность определить сущность других способов охлаждения	Реферат (п. 5.2)	
	У1	Способность определить марку холодильного оборудования		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Практическое занятие №1	З1	Способность классифицировать технологическое оборудование	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	З2	Способность понимать, в чем состоит технический прогресс для п.о.п.		
	У1	Способность объяснить правила безопасной работы на универсальном приводе		
Тема 2 Практическое занятие №2	З1	Способность формулировать метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым весам.	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	З4	Способность определять обязанности работников предприятия по содержанию измерительного оборудования		
	У4	Способность определять критерии выбора весов для различных типов предприятий		
Тема 3 Практическое занятие №3	З1	Способность определить принцип работы на машине	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	З4	Способность прогнозировать нарушения в работе машины		
	У2	Способность влиять на степень измельчения мяса		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 4 Практическое занятие №4	З1	Способность определить отличительные особенности машин для производства кремов и теста	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	З5	Способность понимать принципиальную схему устройства		
	У2	Способность определяться с выбором нужной насадки для приготовления различных видов теста		
Тема 5 Практическое занятие №5	З1	Способность распознавать основные способы теплообмена	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	З2	Способность дать краткую характеристику основным способам теплообмена		
	У1	Способность отличать изоляционные материалы		
Тема 6 Практическое занятие №6	З1	Способность определять назначение теплового оборудования	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	З2	Способность распознавать марку оборудования		
	У2	Способность определять способы безопасной работы на тепловом оборудовании		
Тема 7 Практическое занятие №7	З1	Способность определять направления совершенствования оснащенности предприятий общественного питания	Отчет по выполнению практического задания	Вопросы к дифференцированному зачету
	З2	Способность определить сущность других способов охлаждения		
	У1	Способность определить марку холодильного оборудования		
	З13	Способность определять принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи		
	У9	Способность составлять рационы питания для различных категорий потребителей		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение*),*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, конспект, контрольная работа, расчетно-графическая работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: устный опрос в форме собеседования, тестирование)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части

	программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса)

Вопросы для текущего контроля

1. На какие группы подразделяются предприятия общественного питания.
2. Какие виды снабжения различают на предприятии общественного питания.
3. Какие предъявляются требования к организации снабжения п.о.п.
4. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
5. Способ хранения продуктов штабелем.
6. Какие типы заготовочных предприятий существуют.
7. Какие существуют обязанности предприятий общественного питания.
8. Для чего предназначено суповое отделение.
9. Организация работы раздаточной.
10. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания**.**

эталоны ответов

1. **Ответ:**По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются *на заготовочные, доготовочные и предприятия с полным циклом производства.*

2. **Ответ:**Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: *продовольственное и материально-техническое.*

3. **Ответ:**К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

* обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;
* своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза;
* оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения.

4. **Ответ:**Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный,ящичный, насыпной, подвесной.

5. **Ответ:*Штабельный***— продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

6. **Ответ:**Существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика: по большому объему выпускаемой кулинарной продукции выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания. Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

7. **Ответ:**Предприятия общественного питания обязаны соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарных, противопожарных правилах, технологических документах и других нормативных актах обязательные требования к качеству услуг, безопасности их для жизни, здоровья людей, окружающей среды и имущества.

Услуги общественного питания независимо от типа предприятия должны:

- соответствовать целевому назначению;

- точно и своевременно предоставляться;
- быть безопасны и экологичны;
- эргономичны и комфортны;
- эстетичны;
- отвечать культуре обслуживания;
- социально адресованы;
- быть информативны.

8. Ответ:Суповое отделения предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.
Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим
оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковароду и плиты.

9. Ответ:Вобеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).
При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.
Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика
оформляют горку с нарезанными овощами —свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи,
консервы.Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов
— 75^0С, холодных и сладких блюд — 7^o-14 °С, заказных блюд — 80^oС—90^oС.

10. Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода),
имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

5.2 Темы рефератов

1. Технический прогресс в общественном питании.
2. Универсальные приводы: виды, назначение, типы, экономическая эффективность применения, устройство, правела сборки и эксплуатации, комплект сменных механизмов.
3. Машины для нарезки овощей /дисковые/: типы, принципиальная схема устройства, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
4. Шашлычные печи и электрогрили: типы, принципиальная схема устройства, правела безопасной эксплуатации.
5. Жарочные и пекарные шкафы: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
6. Электрические плиты: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
7. Кипятильники: типы, принципиальная схема устройства, правила безопасной эксплуатации.
8. Электромармиты для первых и вторых блюд: типы, принципиальная схема устройства, правела безопасной эксплуатации, принцип работы.
9. Развитие холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины.
10. Компрессоры холодильных машин: типы.
11. Конденсаторы: типы.
12. Испарители: типы.
13. Системы охлаждения камер: типы, характеристика, достоинства, недостатки, применение.

14. Приборы автоматики холодильных машин: назначение, типы, краткое устройство, принцип действия.

5.3 Примеры тестовых заданий
Вариант № 1.

1. Назначение улиткообразной формы загрузочного бункера МС-10-160?
а) для выполнения работы
б) для нарезки овощей
в) для плотного прилегания продукта к режущим частям

2. Ножевая колодка служит для:
а) установки ножа
б) установки диска
в) установки загрузочного бункера

3. Зазор между диском и ножом является:
а) смотровым окном
б) нерабочим положением овощерезки
в) толщиной нарезаемого продукта

4. ножевые колодки в МС 10-160 находятся
а) в машинном отделении
б) в разгрузочном окне
в) в диске

5. Назначение поршня в СМ 28-100:
а) для продавливания овощей
б) для движения в машинном отделении
в) для открытия и закрытия загрузочного окна

6. Пуансоны (пальцы) служат для:
а) проталкивания продукта
б) исключает прилипание продукта
в) нарезки овощей

7. Поршень МС 28-100 приводится в действие с помощью:
а) двигателя
б) червячной передачи
в) коленчатого вала

8. Назначение МС 18-160
а) для нарезки овощей
б) для рыхления сырых овощей
в) для нарезки вареных овощей
г) для нарезки сырых овощей

9. МРОВ -160 нарезает продукт:
а) ломтиками
б) брусочками
в) кубиками

10. Положение загрузочного бункера фиксируется с помощью:
а) защелки
б) решетки
в) ножа

11. Удаляются кромки из МРОВ – 160
а) через разгрузочное окно
б) через окно отходов
в) остаются в машине

12. ВМОК – 125 очищается картофель:
а) абразивным покрытием
б) H_2O
в) сбора мезги

13. Штуцер предназначен для:
а) очистки картофеля
б) подачи H_2O
в) сбора мезги

14. Назначение сегментов (для):
а) покрытия рабочей камеры
б) очистки картофеля
в) снятия кожуры

15. Как загружают картофель:
а) при включенном двигателе
б) при выключенной H_2O
в) при выключенной музыке

16. Выгрузка картофеля производится:
а) при включенном двигателе
б) при выключенной H_2O
в) при включенной музыке

17. Для чего погружают картофель в 1% раствор биульдигтаNa:
а) быстрого разваривания
б) хранения
в) улучшения вкуса

18. Машина МКП – 60 состоит из:
а) КПЭ - 60
б) машинного отделения
в) двигателя

19. С помощью чего фиксируется положение тележки:
а) педали
б) ручки
в) маховика

20. Что подсоединяется к взбивателю:

а) веселка
б) лопасть
в) насадка

21. Назначение маховика (для):
а) подсоединения взбивателя
б) разгрузка картофеля
в) поднятие привода

22. Как открывают крышку котла:
а) к себе
б) на себя
в) от себя
г) в сторону

Вариант № 2.

1. Назначение шнека:
а) для подачи продукта к режущим органам
б) для обработки продукта
в) для измельчения продукта

2. Канавки в рабочей камере служат для:
а) измельчают продукт
б) прокручивают продукт
в) способствуют продвижению продукта
3. Канавки (бороздки) находятся в:
а) мясорыхлителе
б) рыбоочистителе
в) мясорубке

4. Винтовая линия шнека выполнена с убывающим шагом (для):
а) продвижения продукта к режущим органам
б) усиления проталкивания продукта
в) измельчения продукта

5. Последовательность сборки режущих частей мясорубки:
а) упорное кольцо, двусторонний нож, подрезная решетка, зажимная гайка
б) односторонний нож, упорное кольцо, подрезная решетка, зажимная гайка, решетка с мелкими отверстиями
в) подрезной нож, двусторонний нож, решетка с крупными отверстиями, упорное кольцо, зажимная гайка

6. На что одеваются режущие органы мясорубки (на):
а) шнек
б) палец шнека
в) хвостовик шнека

7. За счет чего фиксируется положение решеток в МИМ-82:
а) стержня
б) шпонки
в) паза

8. Почему палец шнека имеет 4-х гранную форму?
а) для плотного прилегания
б) для фиксации ножей
в) для фиксации решеток

9. Упорное кольцо в МИМ – 82 служит для:
а) для фиксации ножей
б) для плотного прилегания режущих частей
в) для частичного измельчения мяса

10. В целях техники безопасности имеется:
а) обручальное кольцо
б) предохранительное кольцо
в) упорное кольцо

11. Назначение фрез:
а) для нанесения насечек на мясе
б) для нарезания мяса на порционный кусок
в) для обработки мяса

12. Назначение гребенок:
а) для наматывания мяса
б) для предотвращения наматывания мяса
в) для разрезания

13. На вал МРМ – 15 одеваются:
а) ножи
б) фрезы
в) гребенки

14. С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150?
а) рабочим валом
б) лопастями в) толкателем
г) деревянным пестиком

15. Как долго перемешивается фарш в МС8-150?
а) 1 час 30 минут
б) 30 минут
в) до однородной консистенции

16. Назначение кожуха в РО-1М:
а) защищает руки от травмы
б) защищает скребок
в) улучшает очистку рыбы

17. Как производится выгрузка фарша из фаршемешалки:
а) после остановки двигателя
б) при работе двигателя
в) перед работой двигателя

18. Как производят санитарную обработку скребка?

а) при включенном двигателе опускают в H_2O
б) при выключенном двигателе опускают в H_2O
в) во время очистки рыбы

19. С помощью чего регулируется масса полуфабриката в МФК-2240?
а) крана
б) рукоятки
в) винта

20. Где происходит формирование полуфабриката в МФК-2240?
а) бункере
б) ячейке
в) поршне

21. Назначение поршня в котлетоформовочной машине:
а) формует полуфабрикат
б) выталкивает полуфабрикат
в) сталкивает полуфабрикат

22. В котлетоформовочной машине полуфабрикат панируется:
а) с 1-й стороны
б) с обеих сторон
в) перемешивание с котлетной массой

Эталоны ответов к тесту

	Вариант 1														
№ вопр.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Вар-т отв.	в	а	в	в	а	б	в	в	в	а	б	а	б	а	а
№ вопр.	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**								
Вар-т отв.	а	б	а	а	б	в	б								
Вариант 2															
№ вопр.	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Вар-т отв.	а	в	в	б	в	б	б	б	б	б	а	б	б	б	в
№ вопр.	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**								
Вар-т отв.	а	б	а	в	б	б	а								

5.4. Примеры заданий для выполнения контрольных работ

Контрольная работа №1

Сборка, обслуживание мясорубки

Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

A _____ **F,G,H** _____ **M** _____
B _____ **I** _____ **O** _____
C _____ **E** _____ **J,K, N** _____ **P,Q,R,S**_____
L _____

Правила безопасности:_____.
_____
_____

Последовательность сборки:
1_____
2_____
3_____
_____

Мелкий ремонт:
1При повышенном шуме в редукторе
_____
_____
_____

2Если промолотое мясо имеет кашеобразную
консистенцию_____
_____
_____

Уход и обслуживание:
1После завершения рабочего
процесса_____
_____

2 Шнур источника
_____
_____

3 Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением

4 один раз в год замена

5При обнаружении неполадок

Эталон ответов к контрольной работе №1:

Сборка, обслуживание мясорубки

Расшифруйте обозначения деталей мясорубки:

А толкатель
В загрузочная чаша
Срабочая камера
Еоснование

F,G,Hпусковой механизм
Iключ для снятия зажимнойгайки
J,K,Nножевые решетки
Lшнек

Мдвухсторонние ножи
Озажимная гайка
P,Q,R,Sнабор для приготовления колбасок

Правила безопасности:

1. сборку, разборку мясорубки производить без подключения прибора к сети.
2. Во время вращения мясорубки запрещается подавать и проталкивать мясо в трубу пальцами во избежание травмирования и несчастного случая.

Последовательность сборки:

1. установить на место рабочую камеру мясорубки, при помощи фиксатора закрепите ее в надежном положении.
2. вставить шнек, нож и решетку, закрутите гайку мясорубки.
3. Произвести пробный запуск.

Включите мясорубку, возьмите необходимое для мола количество мяса, и поместите в трубу мясорубки.

Если выход мяса осуществляется слишком медленно, можно воспользоваться толкателем (никогда не подавайте мясо в трубу пальцами),

Мелкий ремонт:

1. При повышенном шуме в редукторе, оборудование необходимо обесточить. Осмотрите, не попала ли внутрь кость, жила или хрящ; или нож и решетка сильно зажаты гайкой.

2. Если промолотое мясо имеет кашеобразную консистенцию, причиной этого может быть следующее:

1) Слишком свободно привинчен диск на выходном отверстии, поэтому нож и решетка соединены неплотно;

2) Забилась решетка, следует прочистить;

3) Затупился нож, следует наточить его или сменить на новый.

Уход и обслуживание:

1. После завершения рабочего процесса, разберите мясорубку, промойте все детали теплой водой, протрите насухо, соберите мясорубку для следующего применения.

2. Шнур источника питания должен плотно соединяться с прибором и розеткой. Необходимо иметь надежное заземление.

3. Мясорубка должна работать только в соответствии с правильным направлением вращения оси, в противном случае могут возникнуть неполадки и поломка прибора.

4. один раз в год замена смазки производится путем открытия отверстия для масла на верхней части блока двигателя.

При обнаружении неполадок в работе мясорубки, не следует разбирать ее и пытаться устранить неполадки самостоятельно. Всегда обращайтесь к специалистам по ремонту и обслуживанию данного оборудования.

Контрольная работа №2

.

1 вариант

1. Фаршемешалка, назначение, состав, принцип действия.
2. Правильность сборки мясорубки.
3. Назначение, правила эксплуатации сковороды СЭ-1.
4. Техника безопасности при работе КПЭ-100.
5. Правила эксплуатации мясорубок.

2 вариант

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.
2. РО-1, назначение, состав, принцип действия.
3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ
4. Техника безопасности при работе с автоклавом.
5. Правила эксплуатации фаршемешалки.

ЭТАЛОН ПРАВИЛЬНОГО ОТВЕТА

1 вариант

1. **Фаршемешалка предназначена для перемешивания котлетной массы и обогащенияее кислородом.**

2. Приводится в действие универсальным приводом ПМ-1,1 состоит:

из цилиндрического корпуса с загрузочным бункером – хвостовик – предохранительная решетка – рабочий вал с лопастями под углом 30 градусов – разгрузочное окно с заслонкой.

Машину собирают; проверяют исправность на холостом ходу; закрывают заслонку разгрузочного окна; проверяют наличие предохранительной решетки. Не выключая машину, загружают фарш, хлеб и специи в количестве 7 килограмм, обрабатывают 60 сек. Не выключая машину, открывают заслонку, выгружают фарш, закрывают заслонку и кладут новый фарш.

3. **Правильность сборки мясорубки:**

для мелкого фарша:

в корпус мясорубки вставляют шнек, на него надевают подрезную решетку, двухсторонний

нож, решетку с крупными отверстиями, второй нож, решетку со средними отверстиями, нажимное кольцо, нажимную гайку.
Для крупного фарша:
Второй нож и решетку заменяют нажимными кольцами.
3. Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с КПЭ-100:

Надо помнить, что при неисправном или загрязненном клапане-турбинке может случится авария с травмированием и ожогами обслуживающего персонала. Открывают крышку котла на себя, предохраняясь тем самым от ожогов. При неисправности
отключают от сети вызывают мастера.

5. Правила эксплуатации мясорубок.

Мясо загружают в загрузочную камеру и проталкивают толкателем. Оно захватывается вращающимся шнеком и продвигается к ножам и решеткам. Продавливается через отверстие неподвижных решеток и срезается ножами.

2 вариант

1. Сменные венчики МВ-60, назначение.

Сменные венчики взбивальных машин:
-прутиковые венчики применяют для взбивания жидких смесей
-плоскорешетчатые и фигурные взбиватели – для взбивания густых смесей
-крюкообразные и рамные – для крутого теста
-лопастной – для густых кремов и песочного теста

2. РО-1, назначение , состав, принцип действия:

Рыбоочиститель РО-1 предназначен для механической очистки рыбы от чешуи. Состоит:
Из скребка с кожухом, рукоятки, гибкого вала, электродвигателя, пускового устройства.
Принцип действия:
Левой рукой держат рыбу, а правой проводят по ней скребком от хвоста к голове. Перемещают скребок отрывистыми движениями.

3. Назначение, правила эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭСМ

Предназначена для жарки, пассирования, тушения припускания. При жарении продуктов основным способом сковороду включают на высшую степень нагрева, через 20-25 мин укладывают продукты и переключают на соответствующий нагрев. Включение, переключение и выключение осуществляется пакетными переключателями, установленными на лицевой части тумбы. После окончания работы проводят санитарную обработку.

4. Техника безопасности при работе с автоклавом:

работники гостехнадзора ежемесячно должны проверять техническое состояние и работу автоклава. К работе допускаются только закрепленные за этим аппаратом работники. Следят за состоянием прокладки на крышке. Закрывают крышку откидными болтами без перекосов – попарно. Во время работы не оставлять без присмотра, не допускать повышения давления 2,5 кг/см$^{2.}$

5. Правила эксплуатации фаршемешалки:

перед работой собирают; надежно крепят к универсальному приводу; проверяют на холостом ходу. После работы выключают; снимают сменный механизм; разбирают; моют; протирают насухо.

Ттестовая контрольная работа №3

1вариант

1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.

_____

_____

2. Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - _____;
Р - _____;
О - _____;
200 - _____.

3. Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?

а) покрытую съемными абразивными сегментами; б) гладкую;
в)покрытую несъемными сегментами.

4. Назовите рабочие органы мясорубки.

а) рабочий вал с лопастями; б) шнек;
в) подрезная.

5. Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ – 2К.

_____

_____

6. **Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
в)выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

7. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.

_____

_____

8. Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.

_____

_____

9. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

_____

_____

Ттестовая контрольная работа №3

2 вариант.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».

_____

_____

2. Перечислить виды машин для обработки овощей и картофеля.

_____

_____

3. . Правила эксплуатации электрических плит.

_____

_____

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.

а) тены;
б)пароводяная рубашка; в) манометр.

5. Рабочие органы в тестомесильной машине. а) дежа;

б) рычаг месильный; в)электродвигатель.

6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ – 0,2.

_____

_____

7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:

а) работающие на сырье2-3 наименований;

б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;

в)перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

8. Организация работы овощного цеха.

_____

_____

_____

9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.

_____

_____

_____

Ттестовая контрольная работа №3

3 вариант.

1. Перечислите машины для обработки мяса.

_____

_____

2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

_____

_____

_____

3 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.

_____

_____

4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:

а) тены;

б) пароводяная рубашка; в) манометр.

5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ – 3

_____

_____

6. Расшифруйте маркировку машины МОК – 800.

_____

_____

7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.

а) разнообразные блюда,

б) различные полуфабрикаты;

в) продукция из определенного вида сырья

8. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении

горячего цеха.

9. Дать определение различным видам меню используемых на предприятиях общественного питания.

Ттестовая контрольная работа №3

4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.

2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.

3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине: а) бачок;
б) сменные взбиватели; в) электродвигатель.

5. Расшифруйте маркировку машины МКП – 60.

6. Дать определение понятию « Общедоступные предприятия общественного питания:
а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта; б) обслуживают определенный контингент;
в) обслуживание небольших коллективов.

7. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
а) для большей загрузки в рабочую камеру;
б) для равномерной очистки; в) для быстрой загрузки.

8. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

9. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

Эталон ответов к

Тестовая контрольная работа №3

1 вариант.

1. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы,

жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь

2. М – машина; Р – резательная ; О – овощей; 200 – кг в час.

3. а)

4. в).

5. .Ш – шкаф; Ж – жарочный; Э –электрический; С – секционный М – модулированный; 2К – 2 камеры.

6. а).

7. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.

8. Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

9. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. Сортировочные, моечные, очистительные, резательные, протирочные

3. 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты.

2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру.

3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.

4. По окончанию работы выключить все комфорки и шкаф, отключить плиту.

5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.

4. а)

5. б)

6. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

7. в).

8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.

9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.

2. 1. проверка санитарного и технического состояния машины.

2. открыть кран подачи воды в загрузочную камеру.

3. проверка работы машины на « холостом ходу».

4. загрузка машины картофелем.

5. контролировать работу машины.

6. по окончанию работы отключить машину, произвести санитарную обработку.

3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп
обслуживаемого контингента..

4. а)

5. М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный; М – модульный; 3- комфорки.

6. М – машина; О – очистительная; К – картофеля; 800 – кг в час

7. в).

8. Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электричекие плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

9. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино – водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жиловке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4. а).

5. М – машина; К – картофельного; П – пюре; 60 – кг в час.

6. а).

7. б)

8

1 Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.
3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.
4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, Кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **11**

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике профессиональной деятельности.

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы/ вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[7]:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

4.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в	Практическая работа: «Решение правовых казусов по	2	Расширение знаний в области нормативно-

[7] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	профессиональной деятельности; Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	теме: Основные понятия трудового законодательства»		правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
2	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
3	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
4	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
5	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
6	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Тема:«Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности.
7	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме:	2	Расширение знаний в области нормативно-

	Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Механизм формирования оплаты»		правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
8	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
9	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[8]	48	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
Всего	**52**	**-**

[8] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Понятие социальной адаптации и законодательство о правах инвалидов		**22**	
Тема 1.1 Основы социальной адаптации.	**Содержание**	**12**	**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая (организационная), психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная.	1	
	Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Нормы позитивного социального поведения»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»	2	
	Практическая работа: «Конвенция ООН о правах инвалидов, 2006 г»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма.	2	
Тема 1.2.	**Содержание**		**ОК 03.**

Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов	Интегрированное профессиональное обучение инвалидов. Специализированные профессиональные образовательные организации. Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированные образовательные программы, специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы. Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма.	1	**ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	Услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую помощь. Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа: Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья	2	
	Практическая работа: Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность	2	
	Практическая работа: Составление заявления на проведение МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности.	2	
	Практическая работа: Составление заявления на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации инвалида (ИПРА).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*		149
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		**30**	

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание**	**16**	**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание**	**14**	**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	

	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*		
Промежуточная аттестация		**Дифференцированный зачет**	
Всего		**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506

5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800

3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; психологические основы деятельности коллектива; особенности социального и культурного контекста; значимость профессиональной деятельности по профессии	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; организовывать работу коллектива и команды; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.04 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, Кондитер

Очная форма обучения

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование результата обучения
ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	З1	– содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	З2	– психологические основы деятельности коллектива;
	З3	– особенности социального и культурного контекста;
	З4	– значимость профессиональной деятельности по профессии;
	З5	– нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
	У1	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	У2	– организовывать работу коллектива и команды;
	У3	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	У4	- применять стандарты антикоррупционного поведения;

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Понятие социальной адаптации и законодательство о правах инвалидов				
Тема 1.1	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	Устный опрос 5.1 вопросы с 1-5 5.2	Вопросы на зачет (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Основы социальной адаптации. Тема 1.2. Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов	У3	Способность уметь анализировать правовое государство и конституционный статус личности в РФ.		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	З3	Способность знать законодательные акты регламентирующие трудовые правоотношения	Устный опрос 5.1 вопросы 12-16, 5.2	Вопросы на зачет п. 6.1
	У2	Способность уметь реализовывать свои права в сфере трудовых правоотношений		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	З5	Способность знать значение материальной ответственности	Устный опрос 5.1 вопросы 17-20	Вопросы на зачет п. 6.1
	У3	Способность уметь определить условия наступления ответственности		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Понятие социальной адаптации и законодательство о правах инвалидов				
Тема 1.1 1.Принципы рыночной экономики Решение ситуационных задач по «Нормы позитивного социального поведения»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	5.3	5.3
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по «Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	5.3	5.3
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	5.3	5.3

«Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по Конвенция ООН о правах инвалидов, 2006 г «Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	5.3	5.3
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Тема 1.2.	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3

Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов Практическая работа Решение ситуационных задач по «Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья»	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.2 Практическая работа Решение ситуационных задач по «Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность»	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

Тема 1.2 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Составление заявления на проведение МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности».	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.2 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Составление заявления на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации инвалида (ИПРА».	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.2 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Составление заявления на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

реабилитации инвалида (ИПРА).».				
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения Решение ситуационных задач «Основные понятия трудового законодательства»	З5	Способность знать законодательные акты регламентирующие трудовые правоотношения	5.3	5.3
	У1	Способность уметь реализовывать свои права в сфере трудовых правоотношений		
Тема 2.1 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Трудовой договор»	З6	Способность знать значение материальной ответственности	5.3	5.3
	У2	Способность уметь определить условия рабочего времени и времени отдыха		
Тема 2.1. Решение ситуационных задач «Дисциплина труда и трудовой распорядок»	З2	Способность знать основные понятия ответственности	5.3	5.3
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Решение ситуационных задач «Материальная ответственность сторон трудового договора»	З3	Способность знать основные понятия материальной ответсвенности	5.3	5.3
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Практическое занятие Решение ситуационных задач «Защита	З4	Способность знать основные понятия защиты трудовых прав	5.3	5.3
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		

трудовых прав работников»				
Тема 2.1. Правовая охрана хозяйственных прав. Решение ситуационных задач «Защита прав субъектов предпринимательской»	З6	Способность знать основную законодательную базу в данной сфере	5.3	5.3
	У2	Способность уметь установить основные гарантии		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Механизм формирования оплаты»	З1	Способность знать основную законодательную базу в данной сфере	5.3	5.3
	У2	Способность уметь установить основные гарантии		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Формы и системы заработной платы»	З3	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У4	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Мотивация	З4	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	5.3	5.3
	У1	Способность уметь анализировать правовое государство и конституционный статус личности в РФ.		

труда, виды и способы»				
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Материальная ответственность сторон трудового договора»	З3	Способность знать значение материальной ответственности	5.3	5.3
	У3	Способность уметь определить условия наступления ответственности		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Гарантии и компенсации при оплате труда»	З4	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У1	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении

	практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Что такое социальная адаптация? Ответ: социальная адаптация — это процесс приспособления личности или группы к новым для неё социальным условиям или среде.
2. Согласны ли вы с утверждением, что «в процессе социальной адаптации происходит взаимное воздействие друг на друга социальной среды и человека»? Ответ: да.
3. Процесс социализации личности включает в себя желание личности следовать принятым в обществе нормам, правилам поведения.
4. Приспособление человека к профессиональной деятельности, новым видам профессиональной деятельности — это профессиональная адаптация.
5. Выделяют четыре стадии адаптации личности в новой для неё социальной среде:
6. Начальная стадия. Индивид или группа осознают, как они должны вести себя в новой для них социальной среде, но ещё не готовы признать и принять систему ценностей новой среды и стремятся придерживаться прежней системы ценностей.
7. Стадия терпимости. Индивид, группа и новая среда проявляют взаимную терпимость к системам ценностей и образцам поведения друг друга.
8. Аккомодация. Признание и принятие индивидом основных элементов системы ценностей новой среды при одновременном признании некоторых ценностей индивида, группы новой социальной средой.
9. Ассимиляция. Полное совпадение систем ценностей индивида, группы и среды.
10. Можно ли поступить на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования ребёнку-инвалиду на льготных условиях? Ответ: нет. Согласно Федеральному закону №273-ФЗ, среднее профессиональное образование является общедоступным, поэтому льгот и преимуществ не предусмотрено. забтех.рфzabteh.ru
11. Что такое принудительный труд? Ответ: выполнение работы под угрозой применения какого-либо наказания (насильственного воздействия).
12. Какие права закреплены в статье 37 Конституции РФ? Ответ: право свободно распоряжаться своими способностями к труду, выбирать род деятельности и профессию, право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены, и другие.
13. Что такое правила внутреннего трудового распорядка? Ответ: локальный нормативный акт, регламентирующий порядок приёма и увольнения работников, основные права, обязанности и ответственность сторон трудового договора, режим работы, время отдыха и другие вопросы регулирования трудовых отношений у данного работодателя.
14. Что такое содержание трудового договора? Ответ: описанная совокупность всех его условий. Какие условия должен и может содержать трудовой договор, определяется разделом III Трудового кодекса РФ (ст. 57).
15. Чем отличается трудовой договор от гражданско-правовых договоров, связанных с применением труда? Ответ: трудовой договор заключается с работником для выполнения им определённой трудовой функции, а гражданско-правовые договоры заключаются для выполнения определённой работы, цель которой — достижение конечного результата.
16. Кто осуществляет высший надзор за использованием законодательства о труде? Ответ: органы прокуратуры РФ и Федеральной инспекции труда.
17. Что служит основным источником образования фонда оплаты труда на предприятии? Правильный ответ: доход от реализации продукции. zaochnik-com.com

18. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с: количеством изготовленной (обработанной) продукции. zaochnik-com.com
19. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с: количеством отработанного времени.
20. Стимулирующие выплаты назначают за хороший результат, положительную характеристику работника, повышение квалификации. Примеры: доплата за выслугу лет, выплата за ученую степень, премия, надбавка за переработки и т. д..

5.2 Примерные темы сообщений, докладов, рефератов

Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма
Трудовая безопасность и охрана труда (Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий. Права работников на безопасные условия труда.)
Структура сообщения:
1. Формулировка темы.
2. Актуальность темы, проблемы доклада.
3. Цели и задачи работы.
4. Краткое изложение новой информации, которую получил при изучении темы.
5. Подготовка выводов.

5.3 Примеры заданий практических работ

Практическая работа №1: «Решение правовых казусов по теме: Нормы позитивного социального поведения»
Цель работы
Развитие у студентов навыков анализа правовых казусов, формирование представлений о нормах позитивного социального поведения и их применении в конкретных ситуациях.
Задачи
Ознакомить студентов с понятием правовых казусов.
Обучить анализировать ситуации с точки зрения норм позитивного социального поведения.
Формировать умение находить правильные правовые решения в казусных ситуациях.
Этапы работы
1. Подготовительный этап
Ознакомить студентов с теоретическими аспектами: что такое правовой казус, нормы позитивного социального поведения, их роль и значение.
Раздать материалы с примерами казусов или подготовить их заранее.
2. Аналитический этап
Разделить студентов на малые группы (3–5 человек).
Каждой группе дать один или несколько казусов для анализа.
Задание: определить, какие нормы позитивного поведения нарушены, и предложить варианты решения ситуации с учетом правовых и этических аспектов.
3. Обсуждение и презентация
Каждая группа представляет свой анализ и решение ситуации.
Обсуждение в классе: сравнение решений, выявление правильных и ошибочных подходов.
Обратить внимание на роль позитивных социальных норм в предотвращении конфликтов и правонарушений.
4. Итоговая рефлексия
Провести обсуждение о важности соблюдения позитивных социальных норм.
Обсудить, как знания о правовых казусах помогают в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.
Рекомендации по организации работы
Используйте реальные или приближенные к жизни ситуации для повышения мотивации.

Поощряйте активное участие и диалог.
Обеспечьте поддержку и консультации во время анализа казусов.
После работы подведите итоги, подчеркнув важность этического и правового поведения.
Варианты казусов для анализа
Ситуация, когда работник нарушает правила внутреннего распорядка, проявляя неуважение к коллегам.
Конфликт между соседями из-за несоблюдения правил благоустройства.
Нарушение правил дорожного движения, проявляющее негативное отношение к другим участникам дорожного движения.
Практическая работа №2: «Решение правовых казусов по теме: Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»
Цель работы: Развивать навыки анализа правовых казусов, связанных с различными видами социально-психологической адаптации, и умение находить правильные решения в конкретных ситуациях.
Задачи
Ознакомить студентов с видами социально-психологической адаптации.
Научить распознавать ситуации, соответствующие каждому виду адаптации.
Обучить принимать правовые решения, учитывая особенности каждого вида адаптации.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить понятия: что такое функциональная, организационная и ситуативная адаптация.
Рассказать о ключевых отличиях каждого вида и их роли в жизни человека.
2. Анализ казусов
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать один или несколько казусов, связанных с конкретным видом адаптации.
Задание: определить, к какому виду адаптации относится ситуация, и предложить правовое решение или рекомендации.
3. Обсуждение и презентация
Группы представляют свои казусы и решения.
Обсуждение в классе: сравнение подходов, выявление правильных решений.
Подчеркивание важности учета вида адаптации при правовом регулировании.
4. Итоговая рефлексия
Обсуждение значимости понимания видов адаптации для профилактики конфликтов и правонарушений.
Обсуждение практического применения знаний в жизни и профессиональной деятельности.

Варианты казусов для анализа

Казус	Виды адаптации	Задача для студентов
Молодой человек переехал в новый город и быстро нашел новых друзей, легко адаптировался к новой среде.	Функциональная	Определить вид адаптации и предложить правовые рекомендации по поддержке адаптации.
Работник, столкнувшись с конфликтной ситуацией на работе, ищет способы временного выхода из ситуации.	Ситуативная	Анализировать ситуацию и дать советы по правовым мерам и психологической поддержке.
Студент, который долго и систематически занимается организацией студенческих	Организационная	Объяснить особенности и роль этого вида адаптации,

Казус	Виды адаптации	Задача для студентов
мероприятий, укрепляя свои социальные связи.		дать рекомендации по правовой поддержке.

Итог

Используйте реальные ситуации для повышения мотивации.

Поощряйте активное обсуждение и обмен мнениями.

Подчеркивайте важность учета вида адаптации при правовом регулировании и профилактике конфликтов.

Практическая работа №3: «Решение правовых казусов по теме: Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»

Цель работы Развивать умение анализировать правовые казусы, связанные с обеспечением равных возможностей для инвалидов, и находить правильные решения в конкретных ситуациях.

Задачи

Ознакомить студентов с основными стандартными правилами и принципами обеспечения равных возможностей для инвалидов.

Научить распознавать ситуации, нарушающие эти принципы.

Обучить предлагать правовые и этические решения казусных ситуаций.

Этапы работы

1. Теоретическая подготовка

Объяснить содержание и смысл стандартных правил обеспечения равных возможностей для инвалидов.

Рассказать о международных и национальных нормативных документах, регулирующих эти вопросы.

2. Анализ казусов

Разделить студентов на группы.

Каждой группе дать сценарий или казус, связанный с нарушением или соблюдением правил.

Задание: определить, какие стандарты нарушены или соблюдены, и предложить правовые и этические решения.

3. Обсуждение и презентация

Группы представляют свои решения.

Ведется обсуждение правильных и ошибочных подходов.

Подчеркивается важность соблюдения стандартов для обеспечения равных возможностей.

4. Итоговая дискуссия

Обсуждение, как применение стандартных правил способствует социальной интеграции инвалидов.

Вопросы о практическом применении знаний в профессиональной деятельности.

Варианты казусов для анализа

Казус	Вопрос для анализа	Задача для студентов
Работодатель отказался адаптировать рабочее место для инвалида-колясочника, несмотря на требования закона.	Какие стандарты нарушены? Какие правовые меры можно предпринять?	Определить нарушения и предложить решения.
В университете не обеспечили доступность учебных зданий для студентов-инвалидов.	Какие стандарты должны соблюдаться? Какие действия можно предпринять?	Анализировать ситуацию и дать рекомендации по правовым мерам.

Казус	Вопрос для анализа	Задача для студентов
В общественном транспорте отсутствуют специальные места для инвалидов, что мешает их свободному перемещению.	Какие стандарты обеспечивают права инвалидов? Как обеспечить их выполнение?	Предложить варианты исправления ситуации и правовые шаги.

Итог
Используйте реальные ситуации для повышения мотивации.
Поощряйте обсуждение этических аспектов и правовых норм.
Обращайте внимание на важность соблюдения стандартов для равных возможностей.
Практическая работа №4: «Конвенция ООН о правах инвалидов, 2006 г»
Цель работы Развивать навыки анализа правовых казусов, связанных с положениями Конвенции ООН о правах инвалидов, и научиться предлагать решения, соответствующие международным стандартам.
Задачи
Ознакомить студентов с основными положениями Конвенции.
Научить распознавать ситуации, нарушающие или реализующие права инвалидов согласно Конвенции.
Обучить предлагать правовые и этические решения казусных ситуаций.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить цели и основные положения Конвенции ООН о правах инвалидов (2006).
Рассказать о ключевых концепциях: инклюзивность, недискриминация, равные возможности, универсальный дизайн.
2. Анализ казусов
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать сценарий или казус, связанный с реализацией или нарушением прав инвалидов согласно Конвенции.
Задание: определить, какие статьи или принципы нарушены или соблюдены, и предложить рекомендации по правовым и этическим аспектам.
3. Обсуждение и презентация
Группы представляют свои решения.
Обсуждение: сравнение подходов, выявление лучших решений.
Подчеркивание важности международных стандартов для национальной политики и практики.
4. Итоговая дискуссия
Обсуждение, как применение Конвенции способствует социальной справедливости и инклюзии.
Обсуждение возможных шагов по реализации положений Конвенции в конкретных сферах.
Варианты казусов для анализа

Казус	Вопрос для анализа	Задача для студентов
В школе не обеспечили доступность учебных помещений для ученика-инвалида-колясочника.	Какие статьи Конвенции нарушены? Какие меры следует предпринять?	Определить нарушения и предложить решения, соответствующие международным стандартам.
В государственном учреждении отсутствуют	Какие права по Конвенции нарушаются? Как	Предложить правовые и организационные меры.

Казус	Вопрос для анализа	Задача для студентов
услуги сурдоперевода для глухого гражданина.	обеспечить их выполнение?	
В компании не предусмотрены рабочие места, адаптированные для инвалидов с ограниченными возможностями.	Какие статьи Конвенции должны соблюдаться? Какие действия предпринять?	Анализировать ситуацию и дать рекомендации по реализации положений Конвенции.

Итог

Используйте реальные ситуации для повышения мотивации.

Поощряйте обсуждение международных правовых стандартов.

Обращайте внимание на важность соблюдения Конвенции для достижения социальной справедливости.

Тема 1.2. Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов

Практическая работа №5: Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Цель работы Развивать навыки анализа ситуаций и предлагать решения по обеспечению равных возможностей для обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Задачи

Ознакомить студентов с нормативными актами и стандартами по созданию условий для обучения инвалидов.

Научить распознавать ситуации, связанные с обеспечением специальных условий.

Обучить предлагать конкретные меры и решения для создания инклюзивной образовательной среды.

Этапы работы

1. Теоретическая подготовка

Объяснить понятия «специальные условия», «инклюзивное образование», «адаптация образовательной среды».

Рассказать о нормативных документах, регламентирующих создание условий для обучения инвалидов.

2. Анализ казусов

Разделить студентов на группы.

Каждой группе дать сценарий или казус, связанный с вопросами обеспечения специальных условий.

Задание: определить, какие меры должны быть реализованы, и предложить конкретные рекомендации.

3. Обсуждение и презентация

Группы представляют свои решения.

Обсуждение: сравнение подходов, выявление наиболее эффективных мер.

Подчеркивание важности инклюзивного подхода в образовании.

4. Итоговая дискуссия

Обсуждение, как создание специальных условий способствует социальной интеграции и профессиональному росту обучающихся с ОВЗ.

Обсуждение практических шагов по внедрению инклюзивных технологий и методов.

Варианты казусов для анализа

Казус	Вопрос для анализа	Задача для студентов
В колледже не оборудованы пандусы и лифты для студентов с инвалидностью по зрению или опорно-двигательному аппарату.	Какие нормативные требования нарушены? Какие меры необходимо предпринять?	Определить нарушения и предложить конкретные решения.
В учебном заведении отсутствуют адаптированные учебные материалы для студентов с ограничениями по зрению.	Какие стандарты должны соблюдаться? Какие способы адаптации можно использовать?	Предложить меры по созданию доступных материалов и условий.
В практике отсутствуют специалисты по реабилитации и адаптации студентов с ОВЗ.	Как обеспечить междисциплинарную поддержку? Какие меры необходимы?	Обсудить варианты привлечения специалистов и создание межведомственных программ.

Итог

Используйте реальные ситуации для повышения мотивации.

Поощряйте обсуждение современных технологий и методов инклюзивного обучения.

Обращайте внимание на важность комплексного подхода к созданию условий для обучения инвалидов.

Практическая работа №6: Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность

Цель работы

Развивать навыки анализа ситуации и предлагать решения по обеспечению доступности зданий и сооружений, используемых для образовательной деятельности.

Задачи

Ознакомить студентов с нормативными требованиями и стандартами по доступности.

Научить распознавать нарушения и предлагать меры по их устранению.

Обучить разрабатывать рекомендации по созданию инклюзивной образовательной среды.

Этапы работы

1. Теоретическая подготовка

Объяснить понятия «доступность зданий», «архитектурная адаптация», «инклюзивная среда».

Рассказать о нормативных документах (Федеральный закон, СП, стандарты по доступности).

2. Анализ казусов

Разделить студентов на группы.

Каждой группе дать сценарий или казус, связанный с нарушением доступности.

Задание: определить, какие меры необходимо реализовать для устранения нарушений, и подготовить рекомендации.

3. Обсуждение и презентация

Группы представляют свои решения.

Обсуждение: сравнение подходов, выявление наиболее эффективных мер.

Подчеркивание важности создания доступной инфраструктуры для всех участников образовательного процесса.

4. Итоговая дискуссия

Обсуждение, как доступность зданий способствует равным возможностям и социальной интеграции.

Обсуждение современных технологий и методов архитектурной адаптации.
Варианты казусов для анализа
Казус Вопрос для анализа Задача для студентов
В учебном корпусе отсутствуют пандусы и лифты для инвалидов-колясочников. Какие нормативные требования нарушены? Какие меры необходимо предпринять? Определить нарушения и предложить конкретные решения по адаптации здания.
В аудиториях нет тактильных указателей и звуковых оповещений для слабовидящих студентов. Какие стандарты должны соблюдаться? Какие меры можно внедрить? Предложить меры по повышению доступности и безопасности.
В здании не предусмотрены места для парковки инвалидов и специальные дорожки. Какие требования к организации пространства? Как их реализовать? Разработать рекомендации по организации доступной инфраструктуры.
Итог
Используйте реальные ситуации для повышения мотивации.
Поощряйте обсуждение современных решений и технологий.
Обращайте внимание на необходимость комплексного подхода к обеспечению доступности.
Практическая работа №7: Составление заявления на проведение МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности.
Цель
Обеспечить правильное оформление заявления для получения экспертного заключения о степени утраты профессиональной трудоспособности.
Основные требования
Заявление должно быть написано в письменной форме.
В заявлении необходимо указать все необходимые реквизиты и информацию.
Документ должен быть подписан заявителем или его законным представителем.
Структура заявления

Раздел	Что указывать
Шапка	Наименование организации или Ф.И.О. заявителя, адрес, контактные данные.
Заголовок	«Заявление на проведение МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности»
Дата	Указывается дата подачи заявления.
Обращение	Например: «Уважаемые специалисты МСЭ!»
Основной текст	Включает: - Ф.И.О. заявителя; - дата рождения; - адрес проживания; - контактные данные; - краткое описание заболевания или состояния, повлекшего утрату трудоспособности; - просьба провести МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности; - при необходимости — список прилагаемых документов.
Подпись	Подпись заявителя или его представителя.
Дата	Дата подписания заявления.

Образец заявления
Наименование организации или Ф.И.О. заявителя
Адрес:
Телефон:
Заявление
на проведение МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности

от
Ф.И.О.:
Дата рождения:
Адрес проживания:
Телефон: __
Уважаемые специалисты МСЭ!
Прошу провести медико-социальную экспертизу для определения степени утраты профессиональной трудоспособности в связи с заболеванием/травмой (указать диагноз или причину). В соответствии с медицинскими документами, состояние здоровья требует оценки степени утраты трудоспособности, что необходимо для назначения реабилитационных мероприятий, социальных выплат или иных мер поддержки.
К заявлению прилагаю:
медицинские документы и заключения;
паспорт;
трудовую книжку (при необходимости);
другие документы, подтверждающие состояние здоровья и трудовую деятельность.
Прошу рассмотреть мое заявление в установленном порядке.
Дата:
Подпись:
Итог
Внимательно заполняйте все реквизиты.
Указывайте точную и полную информацию.
Не забудьте приложить все необходимые документы.
Практическая работа №8: Составление заявления на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации инвалида (ИПРА).
Цель Обеспечить правильное оформление заявления для получения экспертного заключения о необходимости разработки или корректировки Индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА).
Основные требования
Заявление должно быть письменным, четким и содержать все необходимые сведения.
В документе необходимо указать причины обращения и конкретные цели.
Подписывать заявление должен сам инвалид или его законный представитель.
Структура заявления

Раздел	Что указывать
Шапка	Название организации или Ф.И.О. заявителя, адрес, контактные данные.
Заголовок	«Заявление на проведение МСЭ для разработки (коррекции) ИПРА»
Дата	Указывается дата подачи заявления.
Обращение	Например: «Уважаемые специалисты МСЭ!»
Основной текст	Включает: - Ф.И.О. заявителя; - дата рождения; - адрес проживания; - контактные данные; - описание состояния здоровья, инвалидности, необходимость разработки или корректировки ИПРА; - просьба провести МСЭ для разработки/коррекции ИПРА; - список приложенных документов.
Подпись	Подпись заявителя или его законного представителя.
Дата	Дата подписания заявления.

Образец заявления

Наименование организации или Ф.И.О. заявителя
Адрес:
Телефон:
Заявление
на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА)
от
Ф.И.О.:
Дата рождения:
Адрес проживания:
Телефон: __
Уважаемые специалисты МСЭ!
Прошу провести медико-социальную экспертизу для разработки или корректировки Индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА) в связи с изменением состояния здоровья или необходимостью обновления реабилитационных мероприятий.
К заявлению прилагаю:
медицинские документы и заключения;
паспорт;
документы, подтверждающие инвалидность;
предыдущие версии ИПРА (при наличии);
другие документы, необходимые для оценки состояния здоровья и потребностей.
Прошу рассмотреть мое заявление в установленном порядке и подготовить соответствующую ИПРА.
Дата:
Подпись:
Итог
Внимательно заполняйте все реквизиты.
Обязательно указывайте актуальные сведения и причины обращения.
Не забудьте приложить все необходимые документы.
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения
Практическая работа №9: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»
Казус 1: Неофициальные трудовые отношения
Ситуация:
Иван работает у частного предпринимателя. Он выполняет работу, получает зарплату «в конверте» и не оформлен официально. Через месяц Иван узнал, что его трудовые отношения не зарегистрированы, и он не имеет официальных прав.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о таких отношениях? Какие последствия могут возникнуть для работодателя и работника?
Решение:
Трудовое законодательство требует официального оформления трудовых отношений через трудовой договор. Неоформленные отношения считаются неофициальными, что нарушает права работника и создает риски для работодателя (штрафы, невозможность защиты).
Работодатель обязан оформить трудовой договор, а работник — иметь все гарантии и социальные гарантии, предусмотренные законом.
Казус 2: Нарушение режима рабочего времени
Ситуация:
Петр работает на предприятии, где ему устанавливают сменный график по 12 часов без перерывов и выходных, что превышает нормы трудового законодательства. Он жалуется на усталость и ухудшение здоровья.
Вопрос:

Что говорит трудовое законодательство о режиме рабочего времени? Какие меры должны предпринять работодатели?
Решение:
Закон предусматривает, что стандартное рабочее время — не более 8 часов в день и 40 часов в неделю. Перерывы и выходные также регулируются законом. Работодатель обязан соблюдать эти нормы, а нарушение — нарушение прав работника.
Работодатель должен пересмотреть график работы, обеспечить перерывы и выходные дни, а при необходимости — оформить сверхурочную работу с соответствующей оплатой.
Казус 3: Оплата труда и отпуск
Ситуация:
Мария отработала 6 месяцев и должна получить ежегодный оплачиваемый отпуск. Однако работодатель задерживает выплату отпускных и не предоставляет отпуск вовремя.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о выплате отпускных и предоставлении отпуска? Какие действия может предпринять работник?
Решение:
Закон обязывает работодателя своевременно оплачивать отпускные до начала отпуска. Задержки нарушают права работника.
Работник может обратиться в трудовую инспекцию или суд для защиты своих прав, а также требовать выплаты компенсации за задержку и отпускных.
Итог
Эти казусы помогают понять, как основные понятия трудового законодательства — трудовой договор, режим работы, оплата, отпуск — реализуются в реальных ситуациях. Важно помнить, что соблюдение законодательства защищает права и интересы обеих сторон.
Практическая работа №10: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»
Казус 1: Отсутствие письменного трудового договора
Ситуация:
Ирина работает в компании уже 3 месяца, но трудовой договор с ней не оформлен в письменной форме. Она выполняет свои обязанности, получает зарплату, но документально ничего не подписано.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о необходимости оформления трудового договора? Какие последствия могут возникнуть?
Решение:
Закон требует обязательного письменного оформления трудового договора. Отсутствие документа — нарушение требований законодательства, что может привести к штрафам для работодателя и отсутствию юридической защиты для работника. Рекомендуется оформить трудовой договор в письменной форме, указав все условия работы, обязанности, режим и оплату.
Казус 2: Изменение условий трудового договора без согласия работника
Ситуация:
Алексей работает по трудовому договору, в котором прописана ставка и график работы. Руководство решило изменить условия — увеличить рабочие часы и снизить оплату — без согласия Алексея.
Вопрос:
Можно ли вносить изменения в трудовой договор без согласия работника? Что говорит законодательство?
Решение:
Изменение условий трудового договора возможно только по соглашению сторон или в случаях, предусмотренных законом (например, изменение организационных условий, с согласия работника). Без согласия работника такие изменения считаются нарушением и

недопустимы. В этом случае работник может обратиться в трудовую инспекцию или суд для защиты своих прав.

Казус 3: Трудовой договор с временным работником

Ситуация:

Компания нанимает временного работника на 3 месяца, и в трудовом договоре прописано, что он работает только в течение этого срока. После окончания срока работник продолжает работать, а работодатель не оформляет новый договор.

Вопрос:

Что говорит законодательство о таких ситуациях? Какие права имеет работник?

Решение:

Если работник продолжает работать после окончания срока действия временного договора без оформления нового, его трудовые отношения автоматически переходят в разряд постоянных (ст. 59 ТК РФ).

Работодатель обязан оформить постоянный трудовой договор, а работник — получать все гарантии, предусмотренные для постоянных сотрудников.

Итог

Эти казусы иллюстрируют важность правильного оформления и соблюдения условий трудового договора. Он — основа трудовых отношений, и его правильное составление обеспечивает защиту прав обеих сторон.

Практическая работа №11: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»

Казус 1: Нарушение режима рабочего времени

Ситуация:

Игорь работает на предприятии по сменам, и его график предполагает работу по 12 часов без перерывов и выходных. Он жалуется на сильную усталость и ухудшение здоровья.

Вопрос:

Что говорит трудовое законодательство о режиме рабочего времени? Какие меры должны предпринять работодатели?

Решение:

Закон устанавливает, что стандартная продолжительность рабочего времени — не более 8 часов в день и 40 часов в неделю. Перерывы и выходные регулируются законом. Работодатель обязан соблюдать эти нормы, обеспечить перерывы и отдых.

В данном случае необходимо пересмотреть график, сократить рабочие часы, обеспечить перерывы и выходные дни, а при необходимости — оформить сверхурочную работу с оплатой.

Казус 2: Отсутствие ежедневных и еженедельных отдыхов

Ситуация:

Работник Татьяна работает без выходных уже более месяца, ей не предоставляют полноценный отдых.

Вопрос:

Что говорит законодательство о времени отдыха? Какие права у работника?

Решение:

Закон предусматривает, что ежедневный отдых — не менее 11 часов между сменами, а еженедельный — не менее 24 часов подряд, обычно в выходные дни. Работодатель обязан обеспечить эти перерывы и выходные.

Работник имеет право требовать соблюдения режима отдыха, а при нарушениях — обратиться в трудовую инспекцию или суд.

Казус 3: Оплата за сверхурочную работу и отдых

Ситуация:

Алексей работает сверхурочно в течение двух недель, но ему не доплачивают за переработки и не предоставляют компенсационный отдых.

Вопрос:
Что говорит закон о компенсации за сверхурочную работу и время отдыха? Какие действия должен предпринять работник?
Решение:
Закон обязывает работодателя оплачивать сверхурочную работу с повышенным тарифом или предоставлять компенсационный отдых в течение двух месяцев.
Работник вправе обратиться в трудовую инспекцию или суд для взыскания причитающихся выплат и получения отдыха.
Итог
Эти казусы показывают, как важно соблюдать нормы рабочего времени и времени отдыха для защиты здоровья и прав работников. Закон предусматривает баланс между трудовой деятельностью и отдыхом, что способствует повышению производительности и социальной защиты.
Практическая работа №12 : «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»
Казус 1: Нарушение трудовой дисциплины
Ситуация:
Ирина регулярно опаздывает на работу, часто отсутствует без уважительной причины, что нарушает трудовую дисциплину. Работодатель вынужден применять к ней дисциплинарные меры.
Вопрос:
Какие меры можно применить в соответствии с трудовым законодательством? Какие последствия могут быть для работника?
Решение:
Закон предусматривает возможность применения дисциплинарных взысканий — замечания, выговор, увольнение — за нарушение трудовой дисциплины (ст. 192 ТК РФ).
Работодатель обязан оформить взыскание в письменной форме и соблюдать процедуру.
Работник может оспорить взыскание в суде, если оно было незаконным или применено с нарушением процедуры.
Казус 2: Нарушение режима труда и отдыха
Ситуация:
Работник Сергей работает по сменам, и его график предполагает работу в ночное время без предоставления должного времени отдыха. Он жалуется на усталость и ухудшение здоровья.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о режиме труда и отдыха? Какие меры должен предпринять работодатель?
Решение:
Закон предусматривает, что ночная работа допускается с соблюдением особых правил, а работник, работающий в ночное время, должен получать дополнительные гарантии, в том числе сокращённую продолжительность рабочего времени и дополнительный отдых.
Работодатель обязан обеспечить соблюдение режима труда и отдыха, предоставить дополнительные перерывы или отдых, а также оплатить ночную работу по повышенным тарифам.
Казус 3: Несоблюдение трудового распорядка
Ситуация:
Работник Виталий систематически нарушает внутренний распорядок предприятия — не соблюдает график, не выполняет поручения руководства, что приводит к сбоям в работе.

Вопрос:
Какие меры дисциплинарного воздействия предусмотрены? Какие последствия для работника?
Решение:

Работодатель может применить дисциплинарные взыскания — замечание, выговор, строгий выговор или увольнение — за нарушение трудового распорядка (ст. 192 ТК РФ).
Работодатель обязан оформить взыскание письменно и соблюдать процедуру.
Работник имеет право оспорить взыскание, если оно было применено с нарушением закона или процедуры.
Итог
Эти казусы показывают важность соблюдения правил трудового распорядка и дисциплины для поддержания эффективной и законной работы. Соблюдение правил обеспечивает баланс интересов работодателя и работника, а также способствует созданию дисциплинированной рабочей среды.
Практическая работа №13: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»
Казус 1: Утрата имущества работодателя по вине работника
Ситуация:
Работник склада по неосторожности уронил и разбил дорогостоящее оборудование. Работодатель требует возместить ущерб, ссылаясь на материальную ответственность.
Вопрос:
Какие условия должны быть выполнены для привлечения работника к материальной ответственности? Может ли работник отказаться возмещать ущерб?
Решение:
Материальная ответственность работника наступает при наличии вины, причинении ущерба по его вине, а также если это предусмотрено трудовым договором или коллективным соглашением (ст. 242 ТК РФ).
Работник имеет право оспорить сумму ущерба или степень своей вины, а также обратиться за возмещением по закону или в суд.
Важно, чтобы работодатель доказал вину работника и соблюдал процедуру взыскания.
Казус 2: Повреждение имущества работодателя по неосторожности
Ситуация:
Работник случайно пролил краску на оборудование, что привело к его поломке. Работодатель требует компенсацию.
Вопрос:
Можно ли привлечь работника к материальной ответственности? Какие условия должны быть выполнены?
Решение:
Да, при наличии вины работника, причинении ущерба по его неосторожности, возможна материальная ответственность.
Работодатель должен доказать, что ущерб причинен по вине работника, а также соблюсти установленную процедуру взыскания.
Если вина работника не доказана или ущерб не причинен по его вине, взыскание недопустимо.
Казус 3: Вред, причиненный работником при выполнении служебных обязанностей
Ситуация:
Работник, выполняя свои обязанности, случайно повредил оборудование, которое использовал по служебной необходимости. Работодатель требует возместить ущерб.
Вопрос:
Может ли работник быть привлечен к материальной ответственности? Какие особенности в этом случае?
Решение:
Если ущерб причинен в ходе выполнения трудовых обязанностей и по вине работника, он может быть привлечен к материальной ответственности.
Однако, если повреждение произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации или по причинам, не связанным с виной работника, взыскание недопустимо.
Работодатель должен доказать вину и соблюсти процедуру взыскания.

Итог
Материальная ответственность сторон трудового договора возможна при наличии вины, причинении ущерба, а также при соблюдении установленных законом условий. Важно, чтобы взыскание осуществлялось в рамках закона и после доказательства вины.
Практическая работа №14: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»
Казус 1: Нарушение права на своевременную оплату труда
Ситуация:
Работник Андрей не получил зарплату за два месяца, несмотря на выполнение своих обязанностей. Он обращается в трудовую инспекцию.
Вопрос:
Какие права есть у работника в этой ситуации? Какие меры можно предпринять для защиты его прав?

Решение:
Работник имеет право требовать своевременной выплаты заработной платы в соответствии с ТК РФ (ст. 136).
Он может обратиться в трудовую инспекцию, прокуратуру или суд для взыскания задолженности и компенсации за задержку.
Также работник может потребовать выплату штрафных санкций, предусмотренных законом для работодателя.
Казус 2: Дискриминация при приеме на работу
Ситуация:
Женщина претендовала на должность, но ей отказали без объяснения причин, хотя она соответствовала требованиям. В дальнейшем выяснилось, что отказ связан с её полом.
Вопрос:
Какие права нарушены? Какие меры защиты предусмотрены?
Решение:
Это нарушение права на равную трудовую конкуренцию и недискриминацию, закрепленных в ТК РФ и международных нормах.
Работник может обратиться в суд или органы по защите прав человека для защиты своих прав и взыскания компенсации.
Работодатель обязан устранить нарушение и обеспечить равные возможности.
Казус 3: Защита от незаконного увольнения
Ситуация:
Работник Иван был уволен по инициативе работодателя без объяснения причин и без соблюдения процедуры увольнения, предусмотренной законом.
Вопрос:
Какие действия может предпринять работник? Какие его права нарушены?
Решение:
Работник имеет право оспорить увольнение в суде, поскольку увольнение без соблюдения процедуры и без уважительных причин — нарушение трудовых прав (ст. 81 ТК РФ).
Он может потребовать восстановления на работе или выплаты компенсации.
Работодатель обязан соблюдать процедуру увольнения, предусмотренную законом.
Итог
Защита трудовых прав — важная часть трудового законодательства. Работники должны знать свои права, а работодатели — соблюдать нормы, чтобы избежать правовых конфликтов и обеспечить справедливое отношение.

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

Практическая работа №15: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»

Цель работы Обучить студентов навыкам анализа и расчета механизма формирования оплаты труда на основе конкретных ситуаций.

Задачи

Ознакомить с основными элементами механизма формирования оплаты.

Научить применять нормативные и внутренние документы для расчета заработной платы.

Развить умение учитывать особенности систем оплаты труда и надбавок.

Этапы работы

1. Теоретическая подготовка

Объяснить основные понятия: тарифы, ставки, системы оплаты, расчетные формулы.

Рассказать о видах систем оплаты труда (тарифная, сдельная, повременная, смешанная).

2. Анализ ситуаций

Разделить студентов на группы.

Каждой группе дать конкретные задачи или ситуации для анализа:

Определение системы оплаты.

Расчет заработной платы по предоставленным исходным данным.

Учет надбавок и удержаний.

3. Практический расчет

Выполнить расчет по формуле, предусмотренной системой оплаты.

Обсудить результаты и возможные ошибки.

4. Обсуждение и выводы

Представить решения, сравнить подходы.

Обсудить особенности формирования оплаты в разных системах.

Примеры ситуаций для анализа

Задача	Что нужно сделать	Что обсудить
Работник по тарифной системе: ставка 150 руб/час, отработал 160 часов, доплаты за сверхурочные — 10 часов.	Рассчитать итоговую оплату, учитывая доплаты.	Правильность расчетов, особенности учета сверхурочной работы.
Работник по сдельной системе: произвел 300 единиц продукции, ставка 50 руб за единицу.	Определить заработок.	Влияние объема работы на оплату.
Работник по смешанной системе: фиксированная часть 12 000 руб + 10% от стоимости выполненных заказов — 50 000 руб.	Рассчитать итоговую зарплату.	Особенности смешанных систем.

Итог

Практическая работа должна помочь студентам понять, как рассчитывается оплата труда в разных системах, и научить применять нормативные и внутренние документы при расчетах.

Практическая работа №16: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»

Цель работы Обучить студентов анализировать и применять различные формы и системы заработной платы в условиях реальной деятельности предприятия.

Задачи

Ознакомить с видами форм оплаты труда (повременная, сдельная, комбинированная).

Ознакомить с системами оплаты труда (тарифная, сдельная, повременная, смешанная).

Научить выбирать оптимальные формы и системы оплаты в зависимости от условий работы.

Этапы работы

1. Теоретическая подготовка
Объяснить основные понятия: формы оплаты (повременная, сдельная, комбинированная), системы оплаты (тарифная, сдельная, повременная, смешанная).
Рассказать о преимуществах и недостатках каждой формы и системы.
2. Анализ ситуаций
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать конкретные ситуации для анализа:
Выбор формы оплаты для работника с высокой производительностью.
Определение системы оплаты для работника, выполняющего разовые задания.
Анализ ситуации с комбинированной системой оплаты.
3. Практический разбор
Выполнить задание по выбору оптимальной формы и системы оплаты для каждой ситуации.
Обсудить преимущества и недостатки выбранных вариантов.
4. Итоговое обсуждение
Представить свои решения, сравнить подходы.
Обсудить, как правильный выбор форм и систем оплаты влияет на мотивацию и эффективность труда.
Примеры ситуаций для анализа

Ситуация	Что нужно определить	Какие вопросы обсудить
Работник, выполняющий постоянную работу с высокой производительностью.	Какая форма и система оплаты наиболее эффективны?	Почему выбран именно этот вариант?
Работник, выполняющий разовые задания.	Как организовать оплату?	В чем преимущества сдельной системы в данном случае?
Производственное предприятие, где необходимо сочетание фиксированного и премиального дохода.	Какая система наиболее подходит?	В чем плюсы и минусы смешанной системы?

Итог
Практическая работа должна помочь студентам понять, как правильно выбирать формы и системы заработной платы в соответствии с условиями труда и требованиями предприятия, а также оценить влияние этих решений на мотивацию работников.
Практическая работа №17: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»
Цель работы Обучить студентов анализировать различные виды мотивации труда, а также разрабатывать и применять способы её повышения в конкретных ситуациях.
Задачи
Ознакомить с теоретическими аспектами мотивации труда.
Рассмотреть виды мотивации: материальную, нематериальную, внутреннюю и внешнюю.
Научить разрабатывать способы мотивации для повышения эффективности работы.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить основные понятия: мотивация труда, виды мотивации, способы её воздействия.
Рассказать о мотивационных теориях (например, теория Маслоу, теория Герцберга).
2. Анализ ситуаций
Разделить студентов на группы.

Каждой группе дать ситуации для анализа:
Как повысить мотивацию работника, испытывающего низкий интерес к работе?
Какие виды мотивации можно использовать для стимулирования высоких результатов?
Какие способы мотивации подходят для разных категорий работников?
3. Разработка решений
Каждая группа разрабатывает конкретные меры и способы мотивации, исходя из ситуации.
Обсуждение эффективности предложенных решений.
4. Итоговое обсуждение
Представление решений, сравнение подходов.
Обсуждение, как правильно сочетать разные виды мотивации для достижения лучших результатов.
Примеры ситуаций для анализа

Ситуация	Что необходимо определить	Какие способы мотивации предложить
Работник показывает низкую заинтересованность в выполнении задач.	Какие виды мотивации можно использовать?	Материальные, нематериальные, внутренние или внешние способы.
Высококвалифицированный специалист нуждается в признании и уважении.	Какие методы мотивации подойдут?	Поощрения, признание заслуг, развитие профессиональных навыков.
Коллектив показывает низкую производительность.	Как повысить мотивацию всей команды?	Внедрение системы премий, участие в управлении, создание комфортных условий.

Итог
Практическая работа поможет студентам понять, как правильно использовать различные виды и способы мотивации для повышения эффективности труда и мотивации работников.

Практическая работа №18: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»
Цель работы Обучить студентов анализировать ситуации, связанные с материальной ответственностью сторон трудового договора, и разрабатывать рекомендации по её применению.
Задачи
Ознакомить с видами материальной ответственности: полная, ограниченная, специальная.
Рассмотреть условия и порядок привлечения к материальной ответственности.
Научить применять нормы закона при решении конкретных ситуаций.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить виды материальной ответственности (ст. 242–247 ТК РФ).
Рассказать о условиях, необходимых для привлечения к ответственности:
наличие вины;
причинение ущерба;
связь между действиями работника и ущербом;
соблюдение процедуры взыскания.
2. Анализ ситуаций

Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать конкретные ситуации для анализа:
Работник уронил дорогостоящее оборудование по неосторожности.
Работник причинил ущерб по небрежности, но ущерб незначительный.
Работник умышленно повредил имущество компании.
3. Разработка решений
Каждая группа определяет, возможна ли материальная ответственность, и какой вид ответственности применим.
Предлагает меры по взысканию ущерба или его возмещению.
4. Обсуждение и выводы
Представление решений, сравнение подходов.
Обсуждение, как правильно оформить взыскание и соблюсти права работника.
Примеры ситуаций для анализа

Ситуация	Что нужно определить	Какие действия предпринять?
Работник уронил оборудование по неосторожности.	Возможна ли материальная ответственность?	Да, при наличии вины и причиненного ущерба.
Работник повредил имущество умышленно.	Какие меры ответственности?	Полная ответственность, возможно увольнение.
Ущерб минимален, и работник объяснил свою вину.	Можно ли взыскать ущерб полностью?	Возможно, с учетом обстоятельств и размера ущерба.

Итог
Практическая работа поможет студентам понять условия и порядок привлечения к материальной ответственности, а также научиться принимать правильные решения в конкретных ситуациях.
Практическая работа №19: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.

Задания представлены в виде решения различных правовых ситуаций (казусов), составления процессуальных документов и выполнения заданий по темам теоретического курса обучения.

Решение казусов способствует лучшему усвоению теоретического курса и более квалифицированной подготовке студентов к практической работе. В результате решения казусов студенты приобретают навыки правильного применения норм семейного законодательства и теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях.

Необходимым условием успешной работы на практических занятиях является обязательная предварительная подготовка: усвоение учебного материала (конспект лекций, учебная и дополнительная литература из рекомендованной преподавателем в том числе из приведенной в настоящей программе), изучение соответствующих норм законодательства, руководящие разъяснения пленума Верховного Суда Российской Федерации, использование опубликованной судебной практики.

При решении казусов студенты должны исходить из того, что все фактические обстоятельства, изложенные в них, предполагаются установленными и доказанными. Однако в учебных целях допустимо и изменение условий казусов, на что указано непосредственно в тексте.

В казусах всегда указываются вопросы, подлежащие разрешению. При этом к ним поставлено несколько вопросов, один из которых будет, как правило, основным, а другие – дополнительными. Необходимо ответить на все поставленные вопросы.

Решение казусов должно быть полным и развернутым. В решении должен быть виден ход рассуждений студента:

1) Анализ ситуации. На данном этапе необходимо, прежде всего, уяснить содержание задачи, сущность возникшего спора и все обстоятельства дела;

2) Оценка ситуации (доводов сторон) с точки зрения действующего законодательства. Для этого студент должен определить юридическое значение фактических обстоятельств, упомянутых в задаче, и квалифицировать указанное в условии задачи правоотношение.

3) Четко сделанные выводы, в том числе об обоснованности требований или возражений сторон спора, а если дело уже решено судом – то и об обоснованности изложенного в казусе решения.

Юридическая квалификация фактов и отношений должна основываться на нормах права. Рассуждения и выводы должны обосноваться ссылками на конкретные правовые нормы. При этом указываются абзацы, части, пункты, статьи нормативного акта. Текст этих норм необходимо в соответствующей части процитировать. Однако решение не должно состоять лишь из дословного изложения или пересказа текста статей нормативных актов.

Казусы предназначены для текущей проверки знаний студентов и решаются в процессе подготовки к практическим занятиям. Обязательной формы выполнения задания (устно или письменно) не предусмотрено, но во время аудиторных практических занятий решение задач студенты излагают устно, с учетом требований, указанных в методических рекомендациях.

При выполнении задания студенту необходимо:

- внимательно прочитать текст задания;
- найти необходимую информацию в теоретическом материале по соответствующей теме и/или в нормативных актах;
- найти, при необходимости, в словаре основных терминов по дисциплине «Правовое основы профессиональной деятельности» то или иное понятие, необходимое для выполнения задания, понять его, запомнить;
- быть готовым защитить свое решение при обсуждении задания в группе.

Задача 1

Государственный инспектор труда Гаврилов при рассмотрении жалоб работников ЗАО «Арматурщик» на нарушение их трудовых прав всегда поддерживал работодателя. Впоследствии выяснилось, что Гаврилов является близким родственником директора завода. Председатель профкома решил направить в государственную инспекцию труда письменную жалобу с предложением отстранить Гаврилова от инспектирования завода.

На нарушение, каких принципов трудового права мог сослаться в жалобе председатель профкома?

Задача 2

Гражданка Яковлева в поисках работы выехала в одну из зарубежных стран. Вскоре она была принята на высокооплачиваемую работу в зарубежный филиал российской фирмы «Рамекс». Однако когда Яковлева в неофициальной обстановке критически высказалась о директоре филиала, то была уволена без объяснения причин. Она обратилась в российской консульство с вопросом что ей необходимо предпринять для восстановления нарушенных прав, поскольку при ее увольнении были грубо нарушены нормы ст. 81 ТК РФ?

Сформулируйте ответ консула. Как действуют нормативные акты, содержащие нормы трудового права, в пространстве и по кругу лиц?

Задача 3.

Инспектор отдела кадров предприятия «Монтаж-спецстрой» предложил гражданину Юрченко, пришедшему наниматься на работу, заключить срочный трудовой договор. На возражение Юрченко, что работа, на которую он нанимается, не требует в соответствии со ст.

59 ТК РФ заключения срочного трудового распорядка организации со всеми вновь принимаемыми работниками должны заключаться срочные трудовые договоры.
Какая из сторон права? Каковы особенности действия локальных нормативных актов, содержащих нормы трудового права?

Задача 4.
Директор ОАО «Энергострой» издал приказ, в котором со ссылкой на ст. 5 ТК РФ утверждалось, что льготы, предусмотренные до 1 февраля 2002г. для некоторых категорий работников указами Президента РФ, постановлениями Правительства РФ и не нашедшие отражения в ТК РФ, на работников ОАО не распространяются. Профком предприятия предложил директору отменить приказ как незаконный.
Кто прав в данной ситуации? Каковы особенности применения нормативных актов, содержащих нормы трудового права, принятых до введения в действие ТК РФ?

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Перечень вопросов к зачету:

1. Объясните, что такое социальная адаптация и почему она важна для человека.
Ответ:
Социальная адаптация — это процесс приспособления человека к окружающей социальной среде, к её требованиям и условиям. Важна для успешного взаимодействия с обществом, формирования положительного образа себя, достижения личных целей и повышения качества жизни.

2. Назовите основные этапы социальной адаптации и кратко опишите каждый.
Ответ:
Основные этапы:
Первичный этап: знакомство с новой средой, первичные реакции, адаптационные реакции.
Преодоление трудностей: развитие навыков взаимодействия, решение конфликтных ситуаций.
Устойчивое приспособление: формирование стабильных отношений, интеграция в социальную среду.

3. Какие факторы могут способствовать успешной социальной адаптации человека? Обоснуйте свой ответ.
Ответ:
Факторы:
Наличие поддержки со стороны семьи и окружения.
Развитые коммуникативные навыки.
Положительный настрой и мотивация к адаптации.
Образование и профессиональные навыки.
Обоснование: эти факторы помогают человеку быстрее понять новые условия, наладить контакты и чувствовать себя уверенно.

4. Какие трудности могут возникнуть у человека при социальной адаптации? Как их можно преодолеть?
Ответ:
Трудности:
Страх и неуверенность.
Конфликты с окружающими.
Недостаток опыта взаимодействия.

Стресс и психологические проблемы.
Преодоление:
Обучение коммуникативным навыкам.
Поддержка близких и специалистов.
Постепенное привыкание к новым условиям.
Работа над психологическим состоянием.

5. Почему важно развивать навыки социальной адаптации у подростков и молодых людей?
Ответ:
Потому что развитие этих навыков помогает им легче входить во взрослую жизнь, находить работу, строить личные отношения и успешно преодолевать жизненные трудности. Это способствует их социальной ответственности и личностному росту.
Вопрос:
Какая основная цель государственной политики в области профессиональной подготовки инвалидов?

a) Ограничить возможности инвалидов для обучения и работы
b) Обеспечить равные возможности для получения профессионального образования и трудоустройства
c) Уменьшить финансирование программ для инвалидов
d) Исключить инвалидов из системы профессионального образования

Правильный ответ:
b) Обеспечить равные возможности для получения профессионального образования и трудоустройства

1. Вопрос: Что такое трудовой договор и какие основные условия он должен содержать?
Ответ:
Трудовой договор — это соглашение между работодателем и работником, в котором определяются условия труда. Основные условия:
должность и обязанности работника
место работы
размер и порядок оплаты труда
режим работы и отдыха
срок действия договора (если временный)
права и обязанности сторон
2. Вопрос: Какие виды времени отдыха предусмотрены трудовым законодательством? zzz
Ответ:
Закон предусматривает следующие виды отдыха:
ежедневный отдых (не менее 11 часов между сменами)
еженедельный отдых (обычно 24 часа подряд, чаще — два выходных дня)
ежегодный оплачиваемый отпуск (от 24 до 56 дней, в зависимости от стажа и условий работы)
3. Вопрос: Какие выплаты должен получать работник при увольнении по инициативе работодателя?
Ответ:
При увольнении по инициативе работодателя работник имеет право на:
выходное пособие, если это предусмотрено трудовым договором или коллективным договором
расчет за отработанное время
компенсацию за неиспользованный отпуск
4. Вопрос: Назовите основные права работника, закрепленные в трудовом законодательстве

Ответ:
К основным правам относятся:
право на своевременную оплату труда
право на безопасные условия труда
право на отпуск и отдых
право на защиту от дискриминации и незаконных увольнений
право на компенсацию за вред, причинённый здоровью на работе
Кейс 1: Неправильное оформление трудового договора
Описание:
Работодатель принял на работу нового сотрудника, но не оформил трудовой договор в письменной форме. Через месяц сотрудник обнаружил, что его обязанности расширены, а условия оплаты изменены без согласия.

Вопрос:
Что говорит законодательство о необходимости оформления трудового договора? Какие риски для работодателя в данной ситуации?

Ответ:
Закон требует обязательного письменного оформления трудового договора. Отсутствие договора — нарушение трудового законодательства, что может привести к штрафам и признанию трудовых отношений неофициальными. Работодатель рискует не получить юридической защиты и обязан выплатить работнику компенсацию, если возникнут споры.

Кейс 2: Нарушение режима рабочего времени
Описание:
Работник работает по 12 часов в день без дополнительных перерывов и выходных, что превышает установленные нормы. Он жалуется на усталость и ухудшение здоровья.

Вопрос:
Какие нормы регулируют режим рабочего времени? Что должно сделать работодателю?

Ответ:
Закон устанавливает, что стандартное рабочее время — не более 8 часов в день и 40 часов в неделю. Работодатель обязан соблюдать эти нормы, предоставлять перерывы и выходные. В случае нарушения — работник имеет право обратиться в инспекцию труда или суд.

Кейс 3: Неоплата отпуска
Описание:
Работник отработал полгода, и согласно закону, он должен получить ежегодный оплачиваемый отпуск. Однако работодатель задерживает выплату отпускных.

Вопрос:
Что говорит законодательство о выплате отпускных? Какие действия может предпринять работник?

Ответ:
Закон обязывает работодателя своевременно оплачивать отпускные до начала отпуска. Если задержка произошла — работник может обратиться с жалобой в трудовую инспекцию или суд для защиты своих прав.

Кейс 1: Оплата по сдельной системе

Описание:
Работник на предприятии выполняет работу по сдельной системе оплаты — за каждую выполненную единицу продукции он получает определённую сумму. За месяц он изготовил 150 единиц товара, и ставка за единицу — 50 рублей.
Вопрос:
Как рассчитывается его заработная плата за месяц? Какие преимущества и недостатки у сдельной системы оплаты?
Ответ:
Заработная плата = количество изготовленных единиц × ставка за единицу
= 150 × 50 = 7500 рублей.
Преимущества: мотивация к увеличению объёмов работы.
Недостатки: возможна недобросовестная работа или снижение качества.

Кейс 2: Оплата по тарифной ставке
Описание:
Работник получает фиксированную тарифную ставку — 200 рублей в час. За месяц он отработал 160 часов.
Вопрос:
Как рассчитывается его зарплата? Какие преимущества есть у тарифной системы?
Ответ:
Заработок = тарифная ставка × количество отработанных часов
= 200 × 160 = 32 000 рублей.
Преимущества: стабильность дохода, простота расчёта.

Кейс 3: Использование смешанной системы оплаты труда
Описание:
На предприятии используют смешанную систему: работник получает фиксированную часть — 15 000 рублей, и дополнительно — 10% от суммы выполненных заказов. В месяц он выполнил заказов на сумму 50 000 рублей.
Вопрос:
Какой будет его общий доход за месяц?
Ответ:
Общий доход = фиксированная часть + процент от заказов
= 15 000 + (10% от 50 000) = 15 000 + 5 000 = 20 000 рублей.

6.2 Примеры тестовых заданий

Вопрос 1. В Общую часть трудового права входит:
а) рабочее время и время отдыха;
б) цели и задачи трудового права;*
в) принципы трудового права;*
г) оплата труда.

Вопрос 2. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;*
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 3. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста _____ лет.
а) 16;*
б) 12;

в) 15;
г) 14.

Вопрос 12. Нормальная продолжительность рабочего времени – не более ____ часов в неделю:
а) 40;*
б) 35;
в) 36;
г) 46.

Вопрос 4. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____проступка:
а) шести месяцев со дня обнаружения;
б) недели с момента совершения;
в) одного месяца с момента обнаружения;*
г) двух недель с момента совершения.

Вопрос 5. Решение комиссии по трудовым спорам подлежит исполнению в течение _____ дней по истечении десяти дней, предусмотренных на обжалование:
а) 30;*
б) 3;
в) 5;
г) 20.

Вопрос 6. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____проступка:
а) шести месяцев со дня обнаружения;
б) недели с момента совершения;
в) одного месяца с момента обнаружения;
г) двух недель с момента совершения.

Вопрос 7. Работодатель обязан возместить работнику материальный ущерб за:
а) не предоставление рабочего места;
б) оскорбление работника;
в) задержку выплаты заработной платы;
г) задержку выдачи документов.

Вопрос 8. Обжаловать судебное решение имеют право:
а) истец;
б) свидетель;
в) эксперт;
г) судебный пристав исполнитель.

Вопрос 9. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 10. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста _____ лет.
а) 16;
б) 12;
в) 15;
г) 14.

Вопрос 11. Нормальная продолжительность рабочего времени – не более ____ часов в неделю:
а) 40;
б) 35;
в) 36;

г) 46.
Вопрос 12. В Общую часть трудового права входит:
а) рабочее время и время отдыха;
б) цели и задачи трудового права;
в) принципы трудового права;
г) оплата труда.

Вопрос 13. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 14 Работодатель обязан возместить работнику материальный ущерб за:
а) не предоставление рабочего места;
б) оскорбление работника;
в) задержку выплаты заработной платы;*
г) задержку выдачи документов.*

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, Кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ АДАПТАЦИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **11**

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике профессиональной деятельности

Дисциплина «Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы/ вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[9]:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

5.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в	Практическая работа: «Решение правовых казусов по	2	Расширение знаний в области нормативно-

[9] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	профессиональной деятельности; Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	теме: Основные понятия трудового законодательства»		правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
2	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
3	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
4	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
5	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
6	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Тема:«Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности.
7	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме:	2	Расширение знаний в области нормативно-

	Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Механизм формирования оплаты»		правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
8	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
9	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[10]	48	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
Всего	**52**	**-**

[10] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Понятие социально-экономической адаптации производственной деятельности		**24**	
Тема 1.1. Основы социальной адаптации для особой категории граждан	**Содержание**	**9**	**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая (организационная), психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная. Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Нормы позитивного социального поведения»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма	2	
Тема 1.2.	**Содержание**	**5**	**ОК 03.**

Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов	Интегрированное профессиональное обучение инвалидов. Специализированные профессиональные образовательные организации. Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированные образовательные программы, специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы. Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма.	1	**ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Практическая работа: Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.»	2	
	Практическая работа: «Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*		
Тема 1.3. Принципы рыночной экономики	**Содержание**	**6**	**ОК 03.** **ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия рыночной экономики»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Факторы производства, их классификация»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 1.4. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание**	**4**	**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		**28**	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание**		**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	

	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание**	**12**	**ОК 03.** **ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	1	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*		
Промежуточная аттестация		**Дифференцированный зачет**	

Всего	**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

6. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

7. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

8. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.

9. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506

10. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800

3.2.2. Дополнительные источники

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; психологические основы деятельности коллектива; особенности социального и культурного контекста; значимость профессиональной деятельности по профессии	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; организовывать работу коллектива и команды; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.04 «Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности»

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, Кондитер

Очная форма обучения

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.04 Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, Кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09 декабря 2016 года и рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик: Лейбович Н.Л., преподавателем высшей категории КСД ВВ ГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _____ от «____» _____20_____ г.

Председатель ЦМК _____ Мокшина И.В.

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 «Социально- экономическая адаптация в профессиональной деятельности»

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование результата обучения
ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	З1	– содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	З2	– психологические основы деятельности коллектива;
	З3	– особенности социального и культурного контекста;
	З4	– значимость профессиональной деятельности по профессии;
	З5	– нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
	У1	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	У2	– организовывать работу коллектива и команды;
	У3	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	У4	- применять стандарты антикоррупционного поведения;

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Понятие социально-экономической адаптации производственной деятельности				
Тема 1.1 Основы социальной адаптации	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	Устный опрос 5.1 вопросы с 1-5 5.2	Вопросы на зачет (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
для особой категории граждан Тема 1.2. Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов	У3	Способность уметь анализировать правовое государство и конституционный статус личности в РФ.		
Тема 1.3. Принципы рыночной экономики	З2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности.	Устный опрос 5.1 в 13	Вопросы на зачет п. 6.1
	У2	Умение применять знания на практике		
Тема 1.4. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	З4	Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Устный опрос 5.1 в14	Вопросы на зачет п. 6.1
	У3	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	З3	Способность знать законодательные акты регламентирующие трудовые правоотношения	Устный опрос 5.1 вопросы 12-16, 5.2	Вопросы на зачет п. 6.1
	У2	Способность уметь реализовывать свои права в сфере трудовых правоотношений		
	З5	Способность знать значение материальной ответственности		Вопросы на зачет п. 6.1

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	У3	Способность уметь определить условия наступления ответственности	Устный опрос 5.1 вопросы 17-20	

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Понятие социально-экономической адаптации производственной деятельности				
Тема 1.1 2.Принципы рыночной экономики Решение ситуационных задач по «Нормы позитивного социального поведения»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	5.3	5.3
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по «Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	5.3	5.3
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	5.3	5.3

«Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Тема 1.2. Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов Практическая работа Решение ситуационных задач по «Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья»	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

Тема 1.2 Практическая работа Решение ситуационных задач по «Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность»	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.3 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Основные понятия рыночной экономики».	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.3 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Факторы производства, их классификация».	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.4 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Решение правовых казусов по теме: Понятие организации, краткая характерист	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

ика, классификация, цели и задачи деятельности».				
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения Решение ситуационных задач «Основные понятия трудового законодательства»	З5	Способность знать законодательные акты регламентирующие трудовые правоотношения	5.3	5.3
	У1	Способность уметь реализовывать свои права в сфере трудовых правоотношений		
Тема 2.1 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Трудовой договор»	З6	Способность знать значение материальной ответственности	5.3	5.3
	У2	Способность уметь определить условия рабочего времени и времени отдыха		
Тема 2.1. Решение ситуационных задач «Дисциплина труда и трудовой распорядок»	З2	Способность знать основные понятия ответственности	5.3	5.3
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Решение ситуационных задач «Материальная ответственность сторон трудового договора»	З3	Способность знать основные понятия материальной ответсвенности	5.3	5.3
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Практическое занятие	З4	Способность знать основные понятия защиты трудовых прав	5.3	5.3

Решение ситуационных задач «Защита трудовых прав работников»	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Правовая охрана хозяйственных прав. Решение ситуационных задач «Защита прав субъектов предпринимательской»	З6	Способность знать основную законодательную базу в данной сфере	5.3	5.3
	У2	Способность уметь установить основные гарантии		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Механизм формирования оплаты»	З1	Способность знать основную законодательную базу в данной сфере	5.3	5.3
	У2	Способность уметь установить основные гарантии		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Формы и системы заработной платы»	З3	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У4	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	З4	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	5.3	5.3
	У1	Способность уметь анализировать правовое		

Решение ситуационных задач «Мотивация труда, виды и способы»		государство и конституционный статус личности в РФ.		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Материальная ответственность сторон трудового договора»	З3	Способность знать значение материальной ответственности	5.3	5.3
	У3	Способность уметь определить условия наступления ответственности		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Гарантии и компенсации при оплате труда»	З4	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	5.3	5.3
	У1	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении

	практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

21. Что такое социальная адаптация? Ответ: социальная адаптация — это процесс приспособления личности или группы к новым для неё социальным условиям или среде.
22. Согласны ли вы с утверждением, что «в процессе социальной адаптации происходит взаимное воздействие друг на друга социальной среды и человека»? Ответ: да.
23. Процесс социализации личности включает в себя желание личности следовать принятым в обществе нормам, правилам поведения.
24. Приспособление человека к профессиональной деятельности, новым видам профессиональной деятельности — это профессиональная адаптация.
25. Выделяют четыре стадии адаптации личности в новой для неё социальной среде:
26. Начальная стадия. Индивид или группа осознают, как они должны вести себя в новой для них социальной среде, но ещё не готовы признать и принять систему ценностей новой среды и стремятся придерживаться прежней системы ценностей.
27. Стадия терпимости. Индивид, группа и новая среда проявляют взаимную терпимость к системам ценностей и образцам поведения друг друга.
28. Аккомодация. Признание и принятие индивидом основных элементов системы ценностей новой среды при одновременном признании некоторых ценностей индивида, группы новой социальной средой.
29. Ассимиляция. Полное совпадение систем ценностей индивида, группы и среды.
30. Можно ли поступить на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования ребёнку-инвалиду на льготных условиях? Ответ: нет. Согласно Федеральному закону №273-ФЗ, среднее профессиональное образование является общедоступным, поэтому льгот и преимуществ не предусмотрено. забтех.рфzabteh.ru
31. Что такое принудительный труд? Ответ: выполнение работы под угрозой применения какого-либо наказания (насильственного воздействия).
32. Какие права закреплены в статье 37 Конституции РФ? Ответ: право свободно распоряжаться своими способностями к труду, выбирать род деятельности и профессию, право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены, и другие.
33. Что такое правила внутреннего трудового распорядка? Ответ: локальный нормативный акт, регламентирующий порядок приёма и увольнения работников, основные права, обязанности и ответственность сторон трудового договора, режим работы, время отдыха и другие вопросы регулирования трудовых отношений у данного работодателя.
34. Что такое содержание трудового договора? Ответ: описанная совокупность всех его условий. Какие условия должен и может содержать трудовой договор, определяется разделом III Трудового кодекса РФ (ст. 57).
35. Чем отличается трудовой договор от гражданско-правовых договоров, связанных с применением труда? Ответ: трудовой договор заключается с работником для выполнения им определённой трудовой функции, а гражданско-правовые договоры заключаются для выполнения определённой работы, цель которой — достижение конечного результата.
36. Кто осуществляет высший надзор за использованием законодательства о труде? Ответ: органы прокуратуры РФ и Федеральной инспекции труда.
37. Что служит основным источником образования фонда оплаты труда на предприятии? Правильный ответ: доход от реализации продукции. zaochnik-com.com

38. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с: количеством изготовленной (обработанной) продукции. zaochnik-com.com
39. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с: количеством отработанного времени.
40. Стимулирующие выплаты назначают за хороший результат, положительную характеристику работника, повышение квалификации. Примеры: доплата за выслугу лет, выплата за ученую степень, премия, надбавка за переработки и т. д..

5.2 Примерные темы сообщений, докладов, рефератов

Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма

Трудовая безопасность и охрана труда (Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий. Права работников на безопасные условия труда.)

Структура сообщения:

1. Формулировка темы.
2. Актуальность темы, проблемы доклада.
3. Цели и задачи работы.
4. Краткое изложение новой информации, которую получил при изучении темы.
5. Подготовка выводов.

5.3 Примеры заданий практических работ

Практическая работа №1: «Решение правовых казусов по теме: Нормы позитивного социального поведения»

Цель работы

Развитие у студентов навыков анализа правовых казусов, формирование представлений о нормах позитивного социального поведения и их применении в конкретных ситуациях.

Задачи

Ознакомить студентов с понятием правовых казусов.

Обучить анализировать ситуации с точки зрения норм позитивного социального поведения.

Формировать умение находить правильные правовые решения в казусных ситуациях.

Этапы работы

1. Подготовительный этап

Ознакомить студентов с теоретическими аспектами: что такое правовой казус, нормы позитивного социального поведения, их роль и значение.

Раздать материалы с примерами казусов или подготовить их заранее.

2. Аналитический этап

Разделить студентов на малые группы (3–5 человек).

Каждой группе дать один или несколько казусов для анализа.

Задание: определить, какие нормы позитивного поведения нарушены, и предложить варианты решения ситуации с учетом правовых и этических аспектов.

3. Обсуждение и презентация

Каждая группа представляет свой анализ и решение ситуации.

Обсуждение в классе: сравнение решений, выявление правильных и ошибочных подходов.

Обратить внимание на роль позитивных социальных норм в предотвращении конфликтов и правонарушений.

4. Итоговая рефлексия

Провести обсуждение о важности соблюдения позитивных социальных норм.

Обсудить, как знания о правовых казусах помогают в повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

Рекомендации по организации работы

Используйте реальные или приближенные к жизни ситуации для повышения мотивации.

Поощряйте активное участие и диалог.
Обеспечьте поддержку и консультации во время анализа казусов.
После работы подведите итоги, подчеркнув важность этического и правового поведения.
Варианты казусов для анализа
Ситуация, когда работник нарушает правила внутреннего распорядка, проявляя неуважение к коллегам.
Конфликт между соседями из-за несоблюдения правил благоустройства.
Нарушение правил дорожного движения, проявляющее негативное отношение к другим участникам дорожного движения.
Практическая работа №2: «Решение правовых казусов по теме: Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»
Цель работы: Развивать навыки анализа правовых казусов, связанных с различными видами социально-психологической адаптации, и умение находить правильные решения в конкретных ситуациях.
Задачи
Ознакомить студентов с видами социально-психологической адаптации.
Научить распознавать ситуации, соответствующие каждому виду адаптации.
Обучить принимать правовые решения, учитывая особенности каждого вида адаптации.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить понятия: что такое функциональная, организационная и ситуативная адаптация.
Рассказать о ключевых отличиях каждого вида и их роли в жизни человека.
2. Анализ казусов
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать один или несколько казусов, связанных с конкретным видом адаптации.
Задание: определить, к какому виду адаптации относится ситуация, и предложить правовое решение или рекомендации.
3. Обсуждение и презентация
Группы представляют свои казусы и решения.
Обсуждение в классе: сравнение подходов, выявление правильных решений.
Подчеркивание важности учета вида адаптации при правовом регулировании.
4. Итоговая рефлексия
Обсуждение значимости понимания видов адаптации для профилактики конфликтов и правонарушений.
Обсуждение практического применения знаний в жизни и профессиональной деятельности.

Варианты казусов для анализа

Казус	Виды адаптации	Задача для студентов
Молодой человек переехал в новый город и быстро нашел новых друзей, легко адаптировался к новой среде.	Функциональная	Определить вид адаптации и предложить правовые рекомендации по поддержке адаптации.
Работник, столкнувшись с конфликтной ситуацией на работе, ищет способы временного выхода из ситуации.	Ситуативная	Анализировать ситуацию и дать советы по правовым мерам и психологической поддержке.
Студент, который долго и систематически занимается организацией студенческих	Организационная	Объяснить особенности и роль этого вида адаптации,

Казус	Виды адаптации	Задача для студентов
мероприятий, укрепляя свои социальные связи.		дать рекомендации по правовой поддержке.

Итог

Используйте реальные ситуации для повышения мотивации.

Поощряйте активное обсуждение и обмен мнениями.

Подчеркивайте важность учета вида адаптации при правовом регулировании и профилактике конфликтов.

Практическая работа №3: «Решение правовых казусов по теме: Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»

Цель работы Развивать умение анализировать правовые казусы, связанные с обеспечением равных возможностей для инвалидов, и находить правильные решения в конкретных ситуациях.

Задачи

Ознакомить студентов с основными стандартными правилами и принципами обеспечения равных возможностей для инвалидов.

Научить распознавать ситуации, нарушающие эти принципы.

Обучить предлагать правовые и этические решения казусных ситуаций.

Этапы работы

1. Теоретическая подготовка

Объяснить содержание и смысл стандартных правил обеспечения равных возможностей для инвалидов.

Рассказать о международных и национальных нормативных документах, регулирующих эти вопросы.

2. Анализ казусов

Разделить студентов на группы.

Каждой группе дать сценарий или казус, связанный с нарушением или соблюдением правил.

Задание: определить, какие стандарты нарушены или соблюдены, и предложить правовые и этические решения.

3. Обсуждение и презентация

Группы представляют свои решения.

Ведется обсуждение правильных и ошибочных подходов.

Подчеркивается важность соблюдения стандартов для обеспечения равных возможностей.

4. Итоговая дискуссия

Обсуждение, как применение стандартных правил способствует социальной интеграции инвалидов.

Вопросы о практическом применении знаний в профессиональной деятельности.

Варианты казусов для анализа

Казус	Вопрос для анализа	Задача для студентов
Работодатель отказался адаптировать рабочее место для инвалида-колясочника, несмотря на требования закона.	Какие стандарты нарушены? Какие правовые меры можно предпринять?	Определить нарушения и предложить решения.
В университете не обеспечили доступность учебных зданий для студентов-инвалидов.	Какие стандарты должны соблюдаться? Какие действия можно предпринять?	Анализировать ситуацию и дать рекомендации по правовым мерам.

Казус	Вопрос для анализа	Задача для студентов
В общественном транспорте отсутствуют специальные места для инвалидов, что мешает их свободному перемещению.	Какие стандарты обеспечивают права инвалидов? Как обеспечить их выполнение?	Предложить варианты исправления ситуации и правовые шаги.

Итог
Используйте реальные ситуации для повышения мотивации.
Поощряйте обсуждение этических аспектов и правовых норм.
Обращайте внимание на важность соблюдения стандартов для равных возможностей.

Практическая работа №4: «Основные понятия рыночной экономики»
дайте определение понятию «рынок» и укажите не менее 3 условий, которые необходимы для его нормальной деятельности.

Рынок – это….	Условия функционирования рынка		
	1-ое	2-ое	3-е

2. Закончите предложения о главном процессе, происходящем на рынке – о конкуренции:
А) Конкуренция – это (определение?)….
Б) В экономической конкуренции главными соперниками являются (кто?)…
В) Целью конкурентов на рынке является (за что борются?)….
Г) Чтобы одержать победу в экономической конкуренции участники осуществляют (что?)…..
3. В условиях современного рынка в процессе взаимодействия потребителя и производителя (продавца) формируются два экономических показателя: спрос D и предложение S (они обозначаются латинскими буквами).

Критерии сравнения	СПРОС	ПРЕДЛОЖЕНИЕ
1. Определение показателя		
2. Что является основой возникновения?		
3. Как зависит от цены на товар (услугу)?		
4. Какие факторы оказывают влияние на рост или снижение показателя?		

Дадим им характеристику и сравним, используя пункт 2.

4. Изучите пункт «Рыночное равновесие» (+ словарь в конце книги) и кратко поясните, что это такое и в чём проявляется на практике.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

5. Используя последний пункт в параграфе, составьте в тетради кластер «Виды рынков» по разным признакам

ВИДЫ РЫНКОВ

По объекту продаж	По масштабу продаж	По территориальной принадлежности	По уровню конкуренции	По степени законности

Практическая работа №5: Решение правовых казусов по теме: Факторы производства, их классификация

Возвращаясь поздно вечером домой из магазина, 22-летний Х. поскользнулся на льду на бетонной плите у крыльца подъезда, упал и получил травму. С места происшествия Х. был госпитализирован на машине скорой помощи, ему была проведена экстренная операция, а потом еще одна - в порядке оказания высокотехнологичной помощи в НИИ им. Бакулева в Москве. За весь период лечения (более 1 года) Х. четыре раза был госпитализирован, кроме того, в общей сложности около 5 месяцев проходил амбулаторное лечение. У Х. на руках имеются копии больничных листов, выписки из лечебных учреждений, чеки, подтверждающие приобретение лекарственных средств, договор перевозки, согласно которому осуществлялась его транспортировка в Москву на лечение и обратно, справки о заработной плате, а также справки, подтверждающие оплату больничных листов в размере 60% от заработной платы. В медицинских учреждениях также имеются медицинские карты больного, подтверждающие порядок и длительность амбулаторного и стационарного лечения. Падение Х. видели его соседи, которые и вызвали скорую помощь. После падения и весь период лечения Х. вел замкнутый образ жизни, утратил привычный круг общения, в связи с запретом на физические нагрузки набрал лишний вес. Представители управляющей компании ни сразу после инцидента, ни позже к Х. не обращались, извинений не принесли, вред компенсировать не попытались. Х. обратился к юристу, хочет взыскать с управляющей компании компенсацию морального вреда, расходы на лечение и проезд к месту лечения и обратно.

Вопросы: 1. Раскройте условия и порядок компенсации морального вреда. Какими нормами Х. следует обосновывать исковые требования? 2. Определите правовые основы взыскания в пользу потерпевшего дополнительно понесенных расходов. Что к ним может относиться? 3. Определите обстоятельства, имеющие значение для дела по каждому из требований Х. Соотнесите факты, входящие в предмет доказывания и имеющиеся у Х. доказательства. Распределите обязанность по доказыванию между сторонами. 4. Какие еще способы защиты может использовать Х. в отношении управляющей компании?

Ответы: Х. хочет предъявить к управляющей компании два требования: о взыскании компенсации морального вреда и о взыскании дополнительных расходов. Оба требования могут быть соединены в одном исковом заявлении. 1. В соответствии с ч. 1 ст. 1064 ГК РФ, вред, причиненный личности или имуществу гражданина, подлежит возмещению в полном объеме лицом, причинившим вред. Согласно ст. 151 ГК РФ, если гражданину причинен моральный вред (физические или нравственные страдания) действиями, нарушающими его личные неимущественные права либо посягающими на принадлежащие гражданину нематериальные блага, суд может возложить на нарушителя обязанность денежной компенсации указанного вреда. При определении размеров компенсации морального вреда суд принимает во внимание степень вины нарушителя и иные заслуживающие внимания обстоятельства. Суд должен также учитывать степень физических и нравственных страданий, связанных с индивидуальными особенностями гражданина, которому причинен вред. В соответствие с ч. 2 ст. 1101 ГК РФ, размер компенсации морального вреда определяется судом в зависимости от характера причиненных потерпевшему физических и нравственных страданий, а также степени вины причинителя вреда в случаях, когда вина является основанием возмещения вреда. При определении размера компенсации вреда должны учитываться требования разумности и справедливости. Характер физических и нравственных

страданий оценивается судом с учетом фактических обстоятельств, при которых был причинен моральный вред, и индивидуальных особенностей потерпевшего. 2. Согласно ч. 1 ст. 1085 ГК РФ, при причинении гражданину увечья или ином повреждении его здоровья возмещению подлежит дополнительно понесенные расходы, вызванные повреждением здоровья, в том числе расходы на лечение, приобретение лекарств. К этой же категории расходов могут быть отнесены расходы на проезд к месту лечения и обратно, расходы на реабилитацию и прочее. 3. Согласно ч. 1 ст. 55 ГПК РФ, доказательствами по делу являются полученные в предусмотренном законом порядке сведения о фактах, на основе которых суд устанавливает наличие или отсутствие обстоятельств, обосновывающих требования и возражения сторон, а также иных обстоятельств, имеющих значение для правильного рассмотрения и разрешения дела. Эти сведения могут быть получены из объяснений сторон и третьих лиц, показаний свидетелей, письменных и вещественных доказательств, аудио- и видеозаписей, заключений экспертов. В соответствие с ч.2 ст. 56 ГПК РФ, суд определяет, какие именно обстоятельства имеют значение для дела, какой стороне надлежит их. По искам о компенсации морального вреда имеют значение для дела (входят в предмет доказывания) следующие обстоятельства: 1) Факт противоправного поведения причинителя вреда. Указанное может быть подтверждено: свидетельскими показаниями, медицинскими документами (выписки из лечебных учреждений, медицинские карты больного, подтверждающие порядок и длительность амбулаторного и стационарного лечения). Для истребования из медицинских учреждений медицинских карт, Х. следует заявить соответствующее ходатайство суду (ч. 1 ст. 57 ГПК РФ). 2) Причинно-следственная связь между противоправным поведением и наступившими неблагоприятными последствиями. На бетонной плите подъезда имелась наледь, которая и послужила причиной падения Х. Указанное может быть подтверждено: свидетельскими показаниями соседей-очевидцев происшествия. 3) Вина причинителя вреда. Согласно ч. 1 ст. 56 ГПК РФ, каждая сторона должна доказать те обстоятельства, на которые она ссылается как на основания своих требований и возражений, если иное не предусмотрено федеральным законом. В соответствие с ч. 2 ст. 1064 ГК РФ, лицо, причинившее вред, освобождается от возмещения вреда, если докажет, что вред причинен не по его вине (презумпция вины причинителя вреда). Таким образом, потерпевший не должен доказывать вину причинителя вреда, если доказаны все иные связанные с причинением вреда обстоятельства. Обязанность по доказыванию своей невиновности лежит на причинителе вреда (управляющей компании). 4) Степень физических страданий Х. Х. понес физические страдания, которые выразились: в болевых ощущениях, возникших непосредственно при падении и в постоперационные периоды. Указанное может быть подтверждено: свидетельскими показаниями, медицинскими документами (выписки из лечебных учреждений, медицинские карты больного, подтверждающие порядок и длительность амбулаторного и стационарного лечения). 5) Степень нравственных страданий Х. Х. понес нравственные страдания, которые выразились в переживаниях, вызванных почти полным исключением истца на длительный период из трудовой и социальной деятельности, полным отсутствием любых видов физической активности, набором лишнего веса. Указанное может быть подтверждено: свидетельскими показаниями (друзей, близких), медицинскими документами (набор веса). 6) Индивидуальные особенности потерпевшего, повлиявшие на степень физических и нравственных страданий Х. Имеются следующие индивидуальные особенности потерпевшего – истец является молодым человеком 22 лет, склонен к набору лишнего веса. Своего увечья и изменений во внешности стеснялся, а потому вынужден был отказаться от привычного круга общения, стал вести замкнутый образ жизни. Данные обстоятельства повлияли на степень нравственных страданий истца. Указанное может быть подтверждено: документами, подтверждающими возраст Х. (паспорт), свидетельскими показаниями (друзей, близких), медицинскими документами (набор веса). 7) Иные заслуживающие внимания обстоятельства. К иным заслуживающим внимание обстоятельствам может относиться то, что представители управляющей компании ни сразу после инцидента, ни позже, к Х. не обращались, извинений не принесли, вред компенсировать

не попытались. По искам о взыскании расходов на лечение и проезд к месту лечения и обратно (дополнительно понесенных расходов). В период лечения Х., согласно назначениям врачей приобретал лекарственные средства для лечения. Также он понес расходы на транспортировку к месту лечения и обратно. 2.1. По данному требованию, помимо изложенного выше, также подлежат доказыванию следующие обстоятельства: 1) Факт приобретения лекарственных препаратов за счет собственных средств. Доказательствами данного факта являются: чеки, подтверждающие приобретение лекарственных средств, медицинские документы, подтверждающие факт назначения приобретаемых лекарств. 2) Факт наличия расходов на транспортировку к месту лечения и обратно. Доказательствами данного факта является договор перевозки, согласно которому осуществлялась доставка Х. в Москву на лечение и обратно 4. В соответствии с ч. 1 ст.1085 ГК РФ при причинении гражданину увечья или ином повреждении его здоровья, возмещению подлежит утраченный потерпевшим заработок (доход), который он имел либо определенно мог иметь. Согласно ч. 1 ст. 1086 ГК РФ, размер подлежащего возмещению утраченного потерпевшим заработка (дохода) определяется в процентах к его среднему месячному заработку (доходу) до увечья или иного повреждения здоровья либо до утраты им трудоспособности, соответствующих степени утраты потерпевшим профессиональной трудоспособности, а при отсутствии профессиональной трудоспособности - степени утраты общей трудоспособности. В связи с тем, что Х. за период нахождения на больничных частично утратил заработок, в судебном порядке также может быть взыскан утраченный Х. заработок.

Практическая работа №6: Решение правовых казусов по теме: Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности

Задача 1. Доцент экономического факультета Провоторов подготовил учебное пособие для бакалавров, оно было рекомендовано методическим советом университета к опубликованию в издательстве университета. Директор издательства, куда отправился Провоторов, выдал ему разработанную юристами университета форму договора между факультетом и издательством, предложил заполнить ее и представить на подпись декану экономического факультета. По данному договору факультет обязуется оплатить услуги издательства за счет внебюджетных средств, оставленных в распоряжении факультета университетом. Директор пояснил, что таков сложившийся механизм работы издательства университета с его факультетами. ÏÐÀÊÒÈÊÓÌ ÏÎ ÃÐÀÆÄÀÍÑÊÎÌÓ ÏÐÀÂÓ 56 ÎÁÙÀß ×ÀÑÒÜ Позже Провоторов выяснил, что каждый факультет составляет смету расходования внебюджетных средств, оставленных в его распоряжении органами управления университета, и именно этой сметой будет руководствоваться декан, заключая договор с издательством в отношении оплаты услуг издательства по данному пособию. Оцените возможность заключения гражданско-правовых договоров между структурными подразделениями юридического лица. Кому принадлежат внебюджетные средства, полученные от обучения договорных студентов на определенном факультете? Играет ли смета факультета роль в совершении сделок с данным имуществом?

Задача 2. Частное образовательное учреждение «Дюймовочка», занимающееся в Воронеже организацией детских садов для детей в возрасте до 5 лет, решило выйти на рынок соседних регионов путем открытия филиала в г. Белгороде и представительства в г. Липецке. Через некоторое время в липецкой газете была опубликована весьма хвалебная статья о том, как качественно ЧОУ «Дюймовочка» оказывает услуги по развитию детей в их городе. Данная публикация привела к прокурорской проверке, в ходе которой установлено, что представительство в Липецке действительно арендовало отдельно стоящее здание, оборудовало детскую площадку и набрало 3 группы детей, которые регулярно посещали этот детский сад. Прокурор вынес предписание прекратить незаконную деятельность представительства и пообещал инициировать отзыв лицензии у самой организации в Воронеже. Квалифицируйте приведенный случай с точки зрения функций филиалов и представительств. В чем могли заключаться нарушения закона, выявленные прокурором, при том, что услуги оказывались качественно? Какие гражданско-правовые последствия и для каких субъектов может повлечь такая деятельность представительства?

Задача 3. Учредители общества с ограниченной ответственностью обратились к юристу за помощью в правильном выборе и формулировании 57 ÒÅÌÀ 5 ÞÐÈÄÈ×ÅÑÊÈÅ ËÈÖÀ ÊÀÊ ÑÓÁÚÅÊÒÛ ÃÐÀÆÄÀÍÑÊÎÃÎ ÏÐÀÂÀ наименования создаваемого ими общества, которое планировало заниматься строительной деятельностью. В едином государственном реестре юридических есть уже тысячи обществ с ограниченной ответственностью, в названиях которых содержится корень «строй». Поэтому у учредителей возник ряд вопросов. 1. Можно ли при создании общества указать наименование, включающее слова, имеющиеся в наименованиях других ранее зарегистрированных юридических лиц? 2. Будет ли считаться различием в наименованиях указание на различные организационные формы юридического лица, например: ООО «Стройка» и АО «Стройка»? 3. Можно ли ради различительной способности наименования добавить цифру или букву, например: ООО «Стройка» и ООО «Стройка 33» (ООО «Стройка М»)? 4. Если общества с полностью тождественными фирменными наименованиями создаются в разных регионах России, допустимо ли использование таких наименований? 5. Может ли регистрирующий орган отказать в регистрации вновь образуемого юридического лица, если его наименование тождественно или сходно с наименованием ранее зарегистрированных юридических лиц? Какой совет может дать юрист? Обоснуйте свои доводы по каждому вопросу

Практическая работа №8: Составление заявления на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации инвалида (ИПРА).

Цель Обеспечить правильное оформление заявления для получения экспертного заключения о необходимости разработки или корректировки Индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА).

Основные требования

Заявление должно быть письменным, четким и содержать все необходимые сведения.

В документе необходимо указать причины обращения и конкретные цели.

Подписывать заявление должен сам инвалид или его законный представитель.

Структура заявления

Раздел	Что указывать
Шапка	Название организации или Ф.И.О. заявителя, адрес, контактные данные.
Заголовок	«Заявление на проведение МСЭ для разработки (коррекции) ИПРА»
Дата	Указывается дата подачи заявления.
Обращение	Например: «Уважаемые специалисты МСЭ!»
Основной текст	Включает: - Ф.И.О. заявителя; - дата рождения; - адрес проживания; - контактные данные; - описание состояния здоровья, инвалидности, необходимость разработки или корректировки ИПРА; - просьба провести МСЭ для разработки/коррекции ИПРА; - список приложенных документов.
Подпись	Подпись заявителя или его законного представителя.
Дата	Дата подписания заявления.

Образец заявления

Наименование организации или Ф.И.О. заявителя

Адрес:

Телефон:

Заявление

на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА)

от
Ф.И.О.:
Дата рождения:
Адрес проживания:
Телефон: __
Уважаемые специалисты МСЭ!
Прошу провести медико-социальную экспертизу для разработки или корректировки Индивидуальной программы реабилитации и абилитации (ИПРА) в связи с изменением состояния здоровья или необходимостью обновления реабилитационных мероприятий.
К заявлению прилагаю:
медицинские документы и заключения;
паспорт;
документы, подтверждающие инвалидность;
предыдущие версии ИПРА (при наличии);
другие документы, необходимые для оценки состояния здоровья и потребностей.
Прошу рассмотреть мое заявление в установленном порядке и подготовить соответствующую ИПРА.
Дата:
Подпись:
Итог
Внимательно заполняйте все реквизиты.
Обязательно указывайте актуальные сведения и причины обращения.
Не забудьте приложить все необходимые документы.
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения
Практическая работа №9: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»
Казус 1: Неофициальные трудовые отношения
Ситуация:
Иван работает у частного предпринимателя. Он выполняет работу, получает зарплату «в конверте» и не оформлен официально. Через месяц Иван узнал, что его трудовые отношения не зарегистрированы, и он не имеет официальных прав.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о таких отношениях? Какие последствия могут возникнуть для работодателя и работника?
Решение:
Трудовое законодательство требует официального оформления трудовых отношений через трудовой договор. Неоформленные отношения считаются неофициальными, что нарушает права работника и создает риски для работодателя (штрафы, невозможность защиты).
Работодатель обязан оформить трудовой договор, а работник — иметь все гарантии и социальные гарантии, предусмотренные законом.
Казус 2: Нарушение режима рабочего времени
Ситуация:
Петр работает на предприятии, где ему устанавливают сменный график по 12 часов без перерывов и выходных, что превышает нормы трудового законодательства. Он жалуется на усталость и ухудшение здоровья.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о режиме рабочего времени? Какие меры должны предпринять работодатели?
Решение:
Закон предусматривает, что стандартное рабочее время — не более 8 часов в день и 40 часов в неделю. Перерывы и выходные также регулируются законом. Работодатель обязан соблюдать эти нормы, а нарушение — нарушение прав работника.

Работодатель должен пересмотреть график работы, обеспечить перерывы и выходные дни, а при необходимости — оформить сверхурочную работу с соответствующей оплатой.
Казус 3: Оплата труда и отпуск
Ситуация:
Мария отработала 6 месяцев и должна получить ежегодный оплачиваемый отпуск. Однако работодатель задерживает выплату отпускных и не предоставляет отпуск вовремя.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о выплате отпускных и предоставлении отпуска? Какие действия может предпринять работник?
Решение:
Закон обязывает работодателя своевременно оплачивать отпускные до начала отпуска. Задержки нарушают права работника.
Работник может обратиться в трудовую инспекцию или суд для защиты своих прав, а также требовать выплаты компенсации за задержку и отпускных.
Итог
Эти казусы помогают понять, как основные понятия трудового законодательства — трудовой договор, режим работы, оплата, отпуск — реализуются в реальных ситуациях. Важно помнить, что соблюдение законодательства защищает права и интересы обеих сторон.
Практическая работа №10: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»
Казус 1: Отсутствие письменного трудового договора
Ситуация:
Ирина работает в компании уже 3 месяца, но трудовой договор с ней не оформлен в письменной форме. Она выполняет свои обязанности, получает зарплату, но документально ничего не подписано.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о необходимости оформления трудового договора? Какие последствия могут возникнуть?
Решение:
Закон требует обязательного письменного оформления трудового договора. Отсутствие документа — нарушение требований законодательства, что может привести к штрафам для работодателя и отсутствию юридической защиты для работника. Рекомендуется оформить трудовой договор в письменной форме, указав все условия работы, обязанности, режим и оплату.
Казус 2: Изменение условий трудового договора без согласия работника
Ситуация:
Алексей работает по трудовому договору, в котором прописана ставка и график работы. Руководство решило изменить условия — увеличить рабочие часы и снизить оплату — без согласия Алексея.
Вопрос:
Можно ли вносить изменения в трудовой договор без согласия работника? Что говорит законодательство?
Решение:
Изменение условий трудового договора возможно только по соглашению сторон или в случаях, предусмотренных законом (например, изменение организационных условий, с согласия работника). Без согласия работника такие изменения считаются нарушением и недопустимы. В этом случае работник может обратиться в трудовую инспекцию или суд для защиты своих прав.
Казус 3: Трудовой договор с временным работником
Ситуация:
Компания нанимает временного работника на 3 месяца, и в трудовом договоре прописано, что он работает только в течение этого срока. После окончания срока работник продолжает работать, а работодатель не оформляет новый договор.

Вопрос:
Что говорит законодательство о таких ситуациях? Какие права имеет работник?
Решение:
Если работник продолжает работать после окончания срока действия временного договора без оформления нового, его трудовые отношения автоматически переходят в разряд постоянных (ст. 59 ТК РФ).
Работодатель обязан оформить постоянный трудовой договор, а работник — получать все гарантии, предусмотренные для постоянных сотрудников.
Итог
Эти казусы иллюстрируют важность правильного оформления и соблюдения условий трудового договора. Он — основа трудовых отношений, и его правильное составление обеспечивает защиту прав обеих сторон.
Практическая работа №11: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»
Казус 1: Нарушение режима рабочего времени
Ситуация:
Игорь работает на предприятии по сменам, и его график предполагает работу по 12 часов без перерывов и выходных. Он жалуется на сильную усталость и ухудшение здоровья.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о режиме рабочего времени? Какие меры должны предпринять работодатели?
Решение:
Закон устанавливает, что стандартная продолжительность рабочего времени — не более 8 часов в день и 40 часов в неделю. Перерывы и выходные регулируются законом. Работодатель обязан соблюдать эти нормы, обеспечить перерывы и отдых.
В данном случае необходимо пересмотреть график, сократить рабочие часы, обеспечить перерывы и выходные дни, а при необходимости — оформить сверхурочную работу с оплатой.
Казус 2: Отсутствие ежедневных и еженедельных отдыхов
Ситуация:
Работник Татьяна работает без выходных уже более месяца, ей не предоставляют полноценный отдых.
Вопрос:
Что говорит законодательство о времени отдыха? Какие права у работника?
Решение:
Закон предусматривает, что ежедневный отдых — не менее 11 часов между сменами, а еженедельный — не менее 24 часов подряд, обычно в выходные дни. Работодатель обязан обеспечить эти перерывы и выходные.
Работник имеет право требовать соблюдения режима отдыха, а при нарушениях — обратиться в трудовую инспекцию или суд.
Казус 3: Оплата за сверхурочную работу и отдых
Ситуация:
Алексей работает сверхурочно в течение двух недель, но ему не доплачивают за переработки и не предоставляют компенсационный отдых.
Вопрос:
Что говорит закон о компенсации за сверхурочную работу и время отдыха? Какие действия должен предпринять работник?
Решение:
Закон обязывает работодателя оплачивать сверхурочную работу с повышенным тарифом или предоставлять компенсационный отдых в течение двух месяцев.
Работник вправе обратиться в трудовую инспекцию или суд для взыскания причитающихся выплат и получения отдыха.

Итог
Эти казусы показывают, как важно соблюдать нормы рабочего времени и времени отдыха для защиты здоровья и прав работников. Закон предусматривает баланс между трудовой деятельностью и отдыхом, что способствует повышению производительности и социальной защиты.
Практическая работа №12 : «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»
Казус 1: Нарушение трудовой дисциплины
Ситуация:
Ирина регулярно опаздывает на работу, часто отсутствует без уважительной причины, что нарушает трудовую дисциплину. Работодатель вынужден применять к ней дисциплинарные меры.
Вопрос:
Какие меры можно применить в соответствии с трудовым законодательством? Какие последствия могут быть для работника?
Решение:
Закон предусматривает возможность применения дисциплинарных взысканий — замечания, выговор, увольнение — за нарушение трудовой дисциплины (ст. 192 ТК РФ).
Работодатель обязан оформить взыскание в письменной форме и соблюдать процедуру.
Работник может оспорить взыскание в суде, если оно было незаконным или применено с нарушением процедуры.
Казус 2: Нарушение режима труда и отдыха
Ситуация:
Работник Сергей работает по сменам, и его график предполагает работу в ночное время без предоставления должного времени отдыха. Он жалуется на усталость и ухудшение здоровья.
Вопрос:
Что говорит трудовое законодательство о режиме труда и отдыха? Какие меры должен предпринять работодатель?
Решение:
Закон предусматривает, что ночная работа допускается с соблюдением особых правил, а работник, работающий в ночное время, должен получать дополнительные гарантии, в том числе сокращённую продолжительность рабочего времени и дополнительный отдых.
Работодатель обязан обеспечить соблюдение режима труда и отдыха, предоставить дополнительные перерывы или отдых, а также оплатить ночную работу по повышенным тарифам.
Казус 3: Несоблюдение трудового распорядка
Ситуация:
Работник Виталий систематически нарушает внутренний распорядок предприятия — не соблюдает график, не выполняет поручения руководства, что приводит к сбоям в работе.

Вопрос:
Какие меры дисциплинарного воздействия предусмотрены? Какие последствия для работника?
Решение:
Работодатель может применить дисциплинарные взыскания — замечание, выговор, строгий выговор или увольнение — за нарушение трудового распорядка (ст. 192 ТК РФ).
Работодатель обязан оформить взыскание письменно и соблюдать процедуру.
Работник имеет право оспорить взыскание, если оно было применено с нарушением закона или процедуры.
Итог
Эти казусы показывают важность соблюдения правил трудового распорядка и дисциплины для поддержания эффективной и законной работы. Соблюдение правил обеспечивает баланс

интересов работодателя и работника, а также способствует созданию дисциплинированной рабочей среды.

Практическая работа №13: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»

Казус 1: Утрата имущества работодателя по вине работника

Ситуация:

Работник склада по неосторожности уронил и разбил дорогостоящее оборудование. Работодатель требует возместить ущерб, ссылаясь на материальную ответственность.

Вопрос:

Какие условия должны быть выполнены для привлечения работника к материальной ответственности? Может ли работник отказаться возмещать ущерб?

Решение:

Материальная ответственность работника наступает при наличии вины, причинении ущерба по его вине, а также если это предусмотрено трудовым договором или коллективным соглашением (ст. 242 ТК РФ).

Работник имеет право оспорить сумму ущерба или степень своей вины, а также обратиться за возмещением по закону или в суд.

Важно, чтобы работодатель доказал вину работника и соблюдал процедуру взыскания.

Казус 2: Повреждение имущества работодателя по неосторожности

Ситуация:

Работник случайно пролил краску на оборудование, что привело к его поломке. Работодатель требует компенсацию.

Вопрос:

Можно ли привлечь работника к материальной ответственности? Какие условия должны быть выполнены?

Решение:

Да, при наличии вины работника, причинении ущерба по его неосторожности, возможна материальная ответственность.

Работодатель должен доказать, что ущерб причинен по вине работника, а также соблюсти установленную процедуру взыскания.

Если вина работника не доказана или ущерб не причинен по его вине, взыскание недопустимо.

Казус 3: Вред, причиненный работником при выполнении служебных обязанностей

Ситуация:

Работник, выполняя свои обязанности, случайно повредил оборудование, которое использовал по служебной необходимости. Работодатель требует возместить ущерб.

Вопрос:

Может ли работник быть привлечен к материальной ответственности? Какие особенности в этом случае?

Решение:

Если ущерб причинен в ходе выполнения трудовых обязанностей и по вине работника, он может быть привлечен к материальной ответственности.

Однако, если повреждение произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации или по причинам, не связанным с виной работника, взыскание недопустимо.

Работодатель должен доказать вину и соблюсти процедуру взыскания.

Итог

Материальная ответственность сторон трудового договора возможна при наличии вины, причинении ущерба, а также при соблюдении установленных законом условий. Важно, чтобы взыскание осуществлялось в рамках закона и после доказательства вины.

Практическая работа №14: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»

Казус 1: Нарушение права на своевременную оплату труда

Ситуация:

Работник Андрей не получил зарплату за два месяца, несмотря на выполнение своих обязанностей. Он обращается в трудовую инспекцию.
Вопрос:
Какие права есть у работника в этой ситуации? Какие меры можно предпринять для защиты его прав?

Решение:
Работник имеет право требовать своевременной выплаты заработной платы в соответствии с ТК РФ (ст. 136).
Он может обратиться в трудовую инспекцию, прокуратуру или суд для взыскания задолженности и компенсации за задержку.
Также работник может потребовать выплату штрафных санкций, предусмотренных законом для работодателя.
Казус 2: Дискриминация при приеме на работу
Ситуация:
Женщина претендовала на должность, но ей отказали без объяснения причин, хотя она соответствовала требованиям. В дальнейшем выяснилось, что отказ связан с её полом.
Вопрос:
Какие права нарушены? Какие меры защиты предусмотрены?
Решение:
Это нарушение права на равную трудовую конкуренцию и недискриминацию, закрепленных в ТК РФ и международных нормах.
Работник может обратиться в суд или органы по защите прав человека для защиты своих прав и взыскания компенсации.
Работодатель обязан устранить нарушение и обеспечить равные возможности.
Казус 3: Защита от незаконного увольнения
Ситуация:
Работник Иван был уволен по инициативе работодателя без объяснения причин и без соблюдения процедуры увольнения, предусмотренной законом.
Вопрос:
Какие действия может предпринять работник? Какие его права нарушены?
Решение:
Работник имеет право оспорить увольнение в суде, поскольку увольнение без соблюдения процедуры и без уважительных причин — нарушение трудовых прав (ст. 81 ТК РФ).
Он может потребовать восстановления на работе или выплаты компенсации.
Работодатель обязан соблюдать процедуру увольнения, предусмотренную законом.
Итог
Защита трудовых прав — важная часть трудового законодательства. Работники должны знать свои права, а работодатели — соблюдать нормы, чтобы избежать правовых конфликтов и обеспечить справедливое отношение.

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда
Практическая работа №15: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»
Цель работы Обучить студентов навыкам анализа и расчета механизма формирования оплаты труда на основе конкретных ситуаций.
Задачи
Ознакомить с основными элементами механизма формирования оплаты.
Научить применять нормативные и внутренние документы для расчета заработной платы.
Развить умение учитывать особенности систем оплаты труда и надбавок.
Этапы работы

1. Теоретическая подготовка
Объяснить основные понятия: тарифы, ставки, системы оплаты, расчетные формулы.
Рассказать о видах систем оплаты труда (тарифная, сдельная, повременная, смешанная).
2. Анализ ситуаций
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать конкретные задачи или ситуации для анализа:
Определение системы оплаты.
Расчет заработной платы по предоставленным исходным данным.
Учет надбавок и удержаний.
3. Практический расчет
Выполнить расчет по формуле, предусмотренной системой оплаты.
Обсудить результаты и возможные ошибки.
4. Обсуждение и выводы
Представить решения, сравнить подходы.
Обсудить особенности формирования оплаты в разных системах.
Примеры ситуаций для анализа

Задача	Что нужно сделать	Что обсудить
Работник по тарифной системе: ставка 150 руб/час, отработал 160 часов, доплаты за сверхурочные — 10 часов.	Рассчитать итоговую оплату, учитывая доплаты.	Правильность расчетов, особенности учета сверхурочной работы.
Работник по сдельной системе: произвел 300 единиц продукции, ставка 50 руб за единицу.	Определить заработок.	Влияние объема работы на оплату.
Работник по смешанной системе: фиксированная часть 12 000 руб + 10% от стоимости выполненных заказов — 50 000 руб.	Рассчитать итоговую зарплату.	Особенности смешанных систем.

Итог
Практическая работа должна помочь студентам понять, как рассчитывается оплата труда в разных системах, и научить применять нормативные и внутренние документы при расчетах.
Практическая работа №16: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»
Цель работы Обучить студентов анализировать и применять различные формы и системы заработной платы в условиях реальной деятельности предприятия.
Задачи
Ознакомить с видами форм оплаты труда (повременная, сдельная, комбинированная).
Ознакомить с системами оплаты труда (тарифная, сдельная, повременная, смешанная).
Научить выбирать оптимальные формы и системы оплаты в зависимости от условий работы.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить основные понятия: формы оплаты (повременная, сдельная, комбинированная), системы оплаты (тарифная, сдельная, повременная, смешанная).
Рассказать о преимуществах и недостатках каждой формы и системы.
2. Анализ ситуаций
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать конкретные ситуации для анализа:
Выбор формы оплаты для работника с высокой производительностью.
Определение системы оплаты для работника, выполняющего разовые задания.

Анализ ситуации с комбинированной системой оплаты.
3. Практический разбор
Выполнить задание по выбору оптимальной формы и системы оплаты для каждой ситуации.
Обсудить преимущества и недостатки выбранных вариантов.
4. Итоговое обсуждение
Представить свои решения, сравнить подходы.
Обсудить, как правильный выбор форм и систем оплаты влияет на мотивацию и эффективность труда.
Примеры ситуаций для анализа

Ситуация	Что нужно определить	Какие вопросы обсудить
Работник, выполняющий постоянную работу с высокой производительностью.	Какая форма и система оплаты наиболее эффективны?	Почему выбран именно этот вариант?
Работник, выполняющий разовые задания.	Как организовать оплату?	В чем преимущества сдельной системы в данном случае?
Производственное предприятие, где необходимо сочетание фиксированного и премиального дохода.	Какая система наиболее подходит?	В чем плюсы и минусы смешанной системы?

Итог
Практическая работа должна помочь студентам понять, как правильно выбирать формы и системы заработной платы в соответствии с условиями труда и требованиями предприятия, а также оценить влияние этих решений на мотивацию работников.
Практическая работа №17: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»
Цель работы Обучить студентов анализировать различные виды мотивации труда, а также разрабатывать и применять способы её повышения в конкретных ситуациях.
Задачи
Ознакомить с теоретическими аспектами мотивации труда.
Рассмотреть виды мотивации: материальную, нематериальную, внутреннюю и внешнюю.
Научить разрабатывать способы мотивации для повышения эффективности работы.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить основные понятия: мотивация труда, виды мотивации, способы её воздействия.
Рассказать о мотивационных теориях (например, теория Маслоу, теория Герцберга).
2. Анализ ситуаций
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать ситуации для анализа:
Как повысить мотивацию работника, испытывающего низкий интерес к работе?
Какие виды мотивации можно использовать для стимулирования высоких результатов?
Какие способы мотивации подходят для разных категорий работников?
3. Разработка решений
Каждая группа разрабатывает конкретные меры и способы мотивации, исходя из ситуации.
Обсуждение эффективности предложенных решений.
4. Итоговое обсуждение
Представление решений, сравнение подходов.

Обсуждение, как правильно сочетать разные виды мотивации для достижения лучших результатов.
Примеры ситуаций для анализа

Ситуация	Что необходимо определить	Какие способы мотивации предложить
Работник показывает низкую заинтересованность в выполнении задач.	Какие виды мотивации можно использовать?	Материальные, нематериальные, внутренние или внешние способы.
Высококвалифицированный специалист нуждается в признании и уважении.	Какие методы мотивации подойдут?	Поощрения, признание заслуг, развитие профессиональных навыков.
Коллектив показывает низкую производительность.	Как повысить мотивацию всей команды?	Внедрение системы премий, участие в управлении, создание комфортных условий.

Итог
Практическая работа поможет студентам понять, как правильно использовать различные виды и способы мотивации для повышения эффективности труда и мотивации работников.

Практическая работа №18: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»
Цель работы Обучить студентов анализировать ситуации, связанные с материальной ответственностью сторон трудового договора, и разрабатывать рекомендации по её применению.
Задачи
Ознакомить с видами материальной ответственности: полная, ограниченная, специальная.
Рассмотреть условия и порядок привлечения к материальной ответственности.
Научить применять нормы закона при решении конкретных ситуаций.
Этапы работы
1. Теоретическая подготовка
Объяснить виды материальной ответственности (ст. 242–247 ТК РФ).
Рассказать о условиях, необходимых для привлечения к ответственности:
наличие вины;
причинение ущерба;
связь между действиями работника и ущербом;
соблюдение процедуры взыскания.
2. Анализ ситуаций
Разделить студентов на группы.
Каждой группе дать конкретные ситуации для анализа:
Работник уронил дорогостоящее оборудование по неосторожности.
Работник причинил ущерб по небрежности, но ущерб незначительный.
Работник умышленно повредил имущество компании.
3. Разработка решений
Каждая группа определяет, возможна ли материальная ответственность, и какой вид ответственности применим.
Предлагает меры по взысканию ущерба или его возмещению.

4. Обсуждение и выводы
Представление решений, сравнение подходов.
Обсуждение, как правильно оформить взыскание и соблюсти права работника.
Примеры ситуаций для анализа

Ситуация	Что нужно определить	Какие действия предпринять?
Работник уронил оборудование по неосторожности.	Возможна ли материальная ответственность?	Да, при наличии вины и причиненного ущерба.
Работник повредил имущество умышленно.	Какие меры ответственности?	Полная ответственность, возможно увольнение.
Ущерб минимален, и работник объяснил свою вину.	Можно ли взыскать ущерб полностью?	Возможно, с учетом обстоятельств и размера ущерба.

Итог
Практическая работа поможет студентам понять условия и порядок привлечения к материальной ответственности, а также научиться принимать правильные решения в конкретных ситуациях.
Практическая работа №19: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.

Задания представлены в виде решения различных правовых ситуаций (казусов), составления процессуальных документов и выполнения заданий по темам теоретического курса обучения.

Решение казусов способствует лучшему усвоению теоретического курса и более квалифицированной подготовке студентов к практической работе. В результате решения казусов студенты приобретают навыки правильного применения норм семейного законодательства и теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях.

Необходимым условием успешной работы на практических занятиях является обязательная предварительная подготовка: усвоение учебного материала (конспект лекций, учебная и дополнительная литература из рекомендованной преподавателем в том числе из приведенной в настоящей программе), изучение соответствующих норм законодательства, руководящие разъяснения пленума Верховного Суда Российской Федерации, использование опубликованной судебной практики.

При решении казусов студенты должны исходить из того, что все фактические обстоятельства, изложенные в них, предполагаются установленными и доказанными. Однако в учебных целях допустимо и изменение условий казусов, на что указано непосредственно в тексте.

В казусах всегда указываются вопросы, подлежащие разрешению. При этом к ним поставлено несколько вопросов, один из которых будет, как правило, основным, а другие – дополнительными. Необходимо ответить на все поставленные вопросы.

Решение казусов должно быть полным и развернутым. В решении должен быть виден ход рассуждений студента:

1) Анализ ситуации. На данном этапе необходимо, прежде всего, уяснить содержание задачи, сущность возникшего спора и все обстоятельства дела;

2) Оценка ситуации (доводов сторон) с точки зрения действующего законодательства. Для этого студент должен определить юридическое значение фактических обстоятельств, упомянутых в задаче, и квалифицировать указанное в условии задачи правоотношение.

3) Четко сделанные выводы, в том числе об обоснованности требований или возражений сторон спора, а если дело уже решено судом – то и об обоснованности изложенного в казусе решения.

Юридическая квалификация фактов и отношений должна основываться на нормах права. Рассуждения и выводы должны обосноваться ссылками на конкретные правовые нормы. При этом указываются абзацы, части, пункты, статьи нормативного акта. Текст этих норм необходимо в соответствующей части процитировать. Однако решение не должно состоять лишь из дословного изложения или пересказа текста статей нормативных актов.

Казусы предназначены для текущей проверки знаний студентов и решаются в процессе подготовки к практическим занятиям. Обязательной формы выполнения задания (устно или письменно) не предусмотрено, но во время аудиторных практических занятий решение задач студенты излагают устно, с учетом требований, указанных в методических рекомендациях.

При выполнении задания студенту необходимо:

- внимательно прочитать текст задания;
- найти необходимую информацию в теоретическом материале по соответствующей теме и/или в нормативных актах;
- найти, при необходимости, в словаре основных терминов по дисциплине «Правовое основы профессиональной деятельности» то или иное понятие, необходимое для выполнения задания, понять его, запомнить;
- быть готовым защитить свое решение при обсуждении задания в группе.

Задача 1

Государственный инспектор труда Гаврилов при рассмотрении жалоб работников ЗАО «Арматурщик» на нарушение их трудовых прав всегда поддерживал работодателя. Впоследствии выяснилось, что Гаврилов является близким родственником директора завода. Председатель профкома решил направить в государственную инспекцию труда письменную жалобу с предложением отстранить Гаврилова от инспектирования завода.

На нарушение, каких принципов трудового права мог сослаться в жалобе председатель профкома?

Задача 2

Гражданка Яковлева в поисках работы выехала в одну из зарубежных стран. Вскоре она была принята на высокооплачиваемую работу в зарубежный филиал российской фирмы «Рамекс». Однако когда Яковлева в неофициальной обстановке критически высказалась о директоре филиала, то была уволена без объяснения причин. Она обратилась в российской консульство с вопросом что ей необходимо предпринять для восстановления нарушенных прав, поскольку при ее увольнении были грубо нарушены нормы ст. 81 ТК РФ?

Сформулируйте ответ консула. Как действуют нормативные акты, содержащие нормы трудового права, в пространстве и по кругу лиц?

Задача 3.

Инспектор отдела кадров предприятия «Монтаж-спецстрой» предложил гражданину Юрченко, пришедшему наниматься на работу, заключить срочный трудовой договор. На возражение Юрченко, что работа, на которую он нанимается, не требует в соответствии со ст. 59 ТК РФ заключения срочного трудового распорядка организации со всеми вновь принимаемыми работниками должны заключаться срочные трудовые договоры.

Какая из сторон права? Каковы особенности действия локальных нормативных актов, содержащих нормы трудового права?

Задача 4.

Директор ОАО «Энергострой» издал приказ, в котором со ссылкой на ст. 5 ТК РФ утверждалось, что льготы, предусмотренные до 1 февраля 2002г. для некоторых категорий

работников указами Президента РФ, постановлениями Правительства РФ и не нашедшие отражения в ТК РФ, на работников ОАО не распространяются. Профком предприятия предложил директору отменить приказ как незаконный.
Кто прав в данной ситуации? Каковы особенности применения нормативных актов, содержащих нормы трудового права, принятых до введения в действие ТК РФ?

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Перечень вопросов к зачету:

1. Объясните, что такое социальная адаптация и почему она важна для человека.
Ответ:
Социальная адаптация — это процесс приспособления человека к окружающей социальной среде, к её требованиям и условиям. Важна для успешного взаимодействия с обществом, формирования положительного образа себя, достижения личных целей и повышения качества жизни.

2. Назовите основные этапы социальной адаптации и кратко опишите каждый.
Ответ:
Основные этапы:
Первичный этап: знакомство с новой средой, первичные реакции, адаптационные реакции.
Преодоление трудностей: развитие навыков взаимодействия, решение конфликтных ситуаций.
Устойчивое приспособление: формирование стабильных отношений, интеграция в социальную среду.

3. Какие факторы могут способствовать успешной социальной адаптации человека? Обоснуйте свой ответ.
Ответ:
Факторы:
Наличие поддержки со стороны семьи и окружения.
Развитые коммуникативные навыки.
Положительный настрой и мотивация к адаптации.
Образование и профессиональные навыки.
Обоснование: эти факторы помогают человеку быстрее понять новые условия, наладить контакты и чувствовать себя уверенно.

4. Какие трудности могут возникнуть у человека при социальной адаптации? Как их можно преодолеть?
Ответ:
Трудности:
Страх и неуверенность.
Конфликты с окружающими.
Недостаток опыта взаимодействия.
Стресс и психологические проблемы.
Преодоление:
Обучение коммуникативным навыкам.
Поддержка близких и специалистов.
Постепенное привыкание к новым условиям.
Работа над психологическим состоянием.

5. Почему важно развивать навыки социальной адаптации у подростков и молодых людей?

Ответ:
Потому что развитие этих навыков помогает им легче входить во взрослую жизнь, находить работу, строить личные отношения и успешно преодолевать жизненные трудности. Это способствует их социальной ответственности и личностному росту.
Вопрос:
Какая основная цель государственной политики в области профессиональной подготовки инвалидов?

a) Ограничить возможности инвалидов для обучения и работы
b) Обеспечить равные возможности для получения профессионального образования и трудоустройства
c) Уменьшить финансирование программ для инвалидов
d) Исключить инвалидов из системы профессионального образования

Правильный ответ:
b) Обеспечить равные возможности для получения профессионального образования и трудоустройства

1. Вопрос: Что такое трудовой договор и какие основные условия он должен содержать?
Ответ:
Трудовой договор — это соглашение между работодателем и работником, в котором определяются условия труда. Основные условия:
должность и обязанности работника
место работы
размер и порядок оплаты труда
режим работы и отдыха
срок действия договора (если временный)
права и обязанности сторон
2. Вопрос: Какие виды времени отдыха предусмотрены трудовым законодательством? zzz
Ответ:
Закон предусматривает следующие виды отдыха:
ежедневный отдых (не менее 11 часов между сменами)
еженедельный отдых (обычно 24 часа подряд, чаще — два выходных дня)
ежегодный оплачиваемый отпуск (от 24 до 56 дней, в зависимости от стажа и условий работы)
3. Вопрос: Какие выплаты должен получать работник при увольнении по инициативе работодателя?
Ответ:
При увольнении по инициативе работодателя работник имеет право на:
выходное пособие, если это предусмотрено трудовым договором или коллективным договором
расчет за отработанное время
компенсацию за неиспользованный отпуск
4. Вопрос: Назовите основные права работника, закрепленные в трудовом законодательстве
Ответ:
К основным правам относятся:
право на своевременную оплату труда
право на безопасные условия труда
право на отпуск и отдых
право на защиту от дискриминации и незаконных увольнений
право на компенсацию за вред, причинённый здоровью на работе
Кейс 1: Неправильное оформление трудового договора

Описание:
Работодатель принял на работу нового сотрудника, но не оформил трудовой договор в письменной форме. Через месяц сотрудник обнаружил, что его обязанности расширены, а условия оплаты изменены без согласия.

Вопрос:
Что говорит законодательство о необходимости оформления трудового договора? Какие риски для работодателя в данной ситуации?

Ответ:
Закон требует обязательного письменного оформления трудового договора. Отсутствие договора — нарушение трудового законодательства, что может привести к штрафам и признанию трудовых отношений неофициальными. Работодатель рискует не получить юридической защиты и обязан выплатить работнику компенсацию, если возникнут споры.

Кейс 2: Нарушение режима рабочего времени
Описание:
Работник работает по 12 часов в день без дополнительных перерывов и выходных, что превышает установленные нормы. Он жалуется на усталость и ухудшение здоровья.

Вопрос:
Какие нормы регулируют режим рабочего времени? Что должно сделать работодателю?

Ответ:
Закон устанавливает, что стандартное рабочее время — не более 8 часов в день и 40 часов в неделю. Работодатель обязан соблюдать эти нормы, предоставлять перерывы и выходные. В случае нарушения — работник имеет право обратиться в инспекцию труда или суд.

Кейс 3: Неоплата отпуска
Описание:
Работник отработал полгода, и согласно закону, он должен получить ежегодный оплачиваемый отпуск. Однако работодатель задерживает выплату отпускных.

Вопрос:
Что говорит законодательство о выплате отпускных? Какие действия может предпринять работник?

Ответ:
Закон обязывает работодателя своевременно оплачивать отпускные до начала отпуска. Если задержка произошла — работник может обратиться с жалобой в трудовую инспекцию или суд для защиты своих прав.

Кейс 1: Оплата по сдельной системе
Описание:
Работник на предприятии выполняет работу по сдельной системе оплаты — за каждую выполненную единицу продукции он получает определённую сумму. За месяц он изготовил 150 единиц товара, и ставка за единицу — 50 рублей.
Вопрос:
Как рассчитывается его заработная плата за месяц? Какие преимущества и недостатки у сдельной системы оплаты?
Ответ:
Заработная плата = количество изготовленных единиц × ставка за единицу

= 150 × 50 = 7500 рублей.
Преимущества: мотивация к увеличению объёмов работы.
Недостатки: возможна недобросовестная работа или снижение качества.

Кейс 2: Оплата по тарифной ставке
Описание:
Работник получает фиксированную тарифную ставку — 200 рублей в час. За месяц он отработал 160 часов.
Вопрос:
Как рассчитывается его зарплата? Какие преимущества есть у тарифной системы?
Ответ:
Заработок = тарифная ставка × количество отработанных часов
= 200 × 160 = 32 000 рублей.
Преимущества: стабильность дохода, простота расчёта.

Кейс 3: Использование смешанной системы оплаты труда
Описание:
На предприятии используют смешанную систему: работник получает фиксированную часть — 15 000 рублей, и дополнительно — 10% от суммы выполненных заказов. В месяц он выполнил заказов на сумму 50 000 рублей.
Вопрос:
Какой будет его общий доход за месяц?
Ответ:
Общий доход = фиксированная часть + процент от заказов
= 15 000 + (10% от 50 000) = 15 000 + 5 000 = 20 000 рублей.

6.2 Примеры тестовых заданий

Вопрос 1. В Общую часть трудового права входит:
а) рабочее время и время отдыха;
б) цели и задачи трудового права;*
в) принципы трудового права;*
г) оплата труда.

Вопрос 2. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;*
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 3. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста _____ лет.
а) 16;*
б) 12;
в) 15;
г) 14.

Вопрос 12. Нормальная продолжительность рабочего времени – не более ____ часов в неделю:
а) 40;*
б) 35;
в) 36;
г) 46.

Вопрос 4. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____проступка:

а) шести месяцев со дня обнаружения;
б) недели с момента совершения;
в) одного месяца с момента обнаружения;*
г) двух недель с момента совершения.

Вопрос 5. Решение комиссии по трудовым спорам подлежит исполнению в течение _____ дней по истечении десяти дней, предусмотренных на обжалование:
а) 30;*
б) 3;
в) 5;
г) 20.

Вопрос 6. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____проступка:
а) шести месяцев со дня обнаружения;
б) недели с момента совершения;
в) одного месяца с момента обнаружения;
г) двух недель с момента совершения.

Вопрос 7. Работодатель обязан возместить работнику материальный ущерб за:
а) не предоставление рабочего места;
б) оскорбление работника;
в) задержку выплаты заработной платы;
г) задержку выдачи документов.

Вопрос 8. Обжаловать судебное решение имеют право:
а) истец;
б) свидетель;
в) эксперт;
г) судебный пристав исполнитель.

Вопрос 9. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 10. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста _____ лет.
а) 16;
б) 12;
в) 15;
г) 14.

Вопрос 11. Нормальная продолжительность рабочего времени – не более ____ часов в неделю:
а) 40;
б) 35;
в) 36;
г) 46.
Вопрос 12. В Общую часть трудового права входит:
а) рабочее время и время отдыха;
б) цели и задачи трудового права;
в) принципы трудового права;
г) оплата труда.

Вопрос 13. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;

в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 14 Работодатель обязан возместить работнику материальный ущерб за:
а) не предоставление рабочего места;
б) оскорбление работника;
в) задержку выплаты заработной платы;*
г) задержку выдачи документов.*

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, Кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **11**

6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике профессиональной деятельности.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[11]:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

6.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные	2	Расширение знаний в области нормативно-правового

[11] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	профессиональной деятельности; Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	понятия трудового законодательства»		законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
2	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
3	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
4	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
5	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
6	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Тема:«Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности.
7	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме:	2	Расширение знаний в области нормативно-

	Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Механизм формирования оплаты»		правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
8	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
9	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[12]	48	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
Всего	**52**	**-**

[12] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		**24**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание**	**14**	**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие экономики и права»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия рыночной экономики»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Факторы производства, их классификация»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка	2	

	ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития.		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	**Содержание**	**10**	**ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.**
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	1	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Сущность предпринимательства, его виды»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды экономической деятельности»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		**28**	
	Содержание	**14**	**ОК 03.**

Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	**ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	1	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание**		**ОК 03.** **ОК 04.** **ОК 05.** **ОК 06.**
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и	1	

	организаций по защите интересов трудящихся		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Необходимость и тематика определяются образовательной организацией*		
Промежуточная аттестация		**Дифференцированный зачет**	
Всего		**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

11. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

12. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

13. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.

14. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506

15. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800

3.2.2. Дополнительные источники

5. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; психологические основы деятельности коллектива; особенности социального и культурного контекста; значимость профессиональной деятельности по профессии	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; организовывать работу коллектива и команды; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, Кондитер

Очная форма обучения

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование результата обучения
ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	З1	– содержание актуальной нормативно-правовой документации;
	З2	– психологические основы деятельности коллектива;
	З3	– особенности социального и культурного контекста;
	З4	– значимость профессиональной деятельности по профессии;
	З5	– нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
	У1	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
	У2	– организовывать работу коллектива и команды;
	У3	– грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	У4	- применять стандарты антикоррупционного поведения;

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности				
Тема 1.1	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	Устный опрос 5.1 вопросы с 18-23	Вопросы на зачет 15 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Принципы рыночной экономики Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	У3	Способность уметь анализировать правовое государство и конституционный статус личности в РФ.		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	З3	Способность знать законодательные акты регламентирующие трудовые правоотношения	Устный опрос 5.1 вопросы 33,34	Вопросы на зачет п. 6.1 № 30
	У2	Способность уметь реализовывать свои права в сфере трудовых правоотношений		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	З5	Способность знать значение материальной ответственности	Устный опрос 5.1 вопросы 45	Вопросы на зачет п. 6.1 № 50
	У3	Способность уметь определить условия наступления ответственности		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности				
Тема 1.1 3.Принципы рыночной экономики Решение ситуационных задач по «Понятие экономики и права»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	Задачи 6n 3-5	Задачи 6n 6-9
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по «Основные понятия рыночной экономики»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	Задачи 6n 10	Задачи 6n 14
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по «Факторы производства, их классификация»	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	Задачи 6n 11,12	Задачи 6n 15,16
	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Практическое занятие Решение ситуационных задач по	З5	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства	Задачи 6n 13,15	Задачи 6n 14,19

«Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение»	У3	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства		
Тема 1.2 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования Практическая работа Решение ситуационных задач по «Сущность предпринимательства, его виды»»	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	Задачи 6n 20-23	Задачи 6n 24-28
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.2 Практическая работа Решение ситуационных задач по «Сущность предпринимательства, его виды»	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	Задачи 6n 40-43	Задачи 6n 44-49
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.2 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации».	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	Задачи 6n 61-65	Задачи 6n 66-73
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

Тема 1.2 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности».	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	Задачи 6n 73-75	Задачи 6n 80
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 1.2 Практическое занятие Решение ситуационных задач «Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности».	З5	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	Задачи 6n 50-54	Задачи 6n 55-60
	У3	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения Решение ситуационных задач «Основные понятия трудового законодательства»	З5	Способность знать законодательные акты регламентирующие трудовые правоотношения	Задачи 6n 1-10	Задачи 6n 11-20
	У1	Способность уметь реализовывать свои права в сфере трудовых правоотношений		
Тема 2.1	З6	Способность знать значение материальной ответственности	Задачи 6n 21-33	Задачи 6n 34-50

Практическое занятие Решение ситуационных задач «Рабочее время и время отдыха»	У2	Способность уметь определить условия рабочего времени и времени отдыха		
Тема 2.1. Решение ситуационных задач «Дисциплина труда и трудовой распорядок»	З2	Способность знать основные понятия ответственности	Задача 6n 90	Задача 6n 91
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Решение ситуационных задач «Материальная ответственность сторон трудового договора»	З3	Способность знать основные понятия материальной ответсвенности	Задачи 6n 10-15	Задачи 6n 16-20
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Практическое занятие Решение ситуационных задач «Защита трудовых прав работников»	З4	Способность знать основные понятия защиты трудовых прав	Задачи 6n 77	Задачи 6n 84
	У2	Способность уметь выделить состав правонарушений		
Тема 2.1. Правовая охрана хозяйственных прав. Решение ситуационных задач «Защита прав субъектов предпринимательской»	З6	Способность знать основную законодательную базу в данной сфере	Задачи 6n 91,92	Задачи 6n 93,94
	У2	Способность уметь установить основные гарантии		
Тема 2.2. Механизм формирован	З1	Способность знать основную законодательную базу в данной сфере	Задачи 6n 78	Задачи 6n 85

ия и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Механизм формирования оплаты»	У2	Способность уметь установить основные гарантии		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Формы и системы заработной платы»	З3	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	Задачи 6n 79	Задачи 6n 86
	У4	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Мотивация труда, виды и способы»	З4	Способность знать общие характеристики структуры и содержания Конституции РФ. Понятие и принципы правового государства.	Задачи 6n 80	Задачи 6n 87
	У1	Способность уметь анализировать правовое государство и конституционный статус личности в РФ.		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Материальная ответственность сторон трудового договора»	З3	Способность знать значение материальной ответственности	Задачи 6n 81	Задачи 6n 88
	У3	Способность уметь определить условия наступления ответственности		
Тема 2.2. Механизм	З4	Способность знать организационно-правовые формы юридических лиц	Задачи 6n 82	Задачи 6n 89

формирования и формы оплаты труда Решение ситуационных задач «Гарантии и компенсации при оплате труда»	У1	Способность уметь выделять регламентацию их деятельности		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении

	практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Право и правовые нормы.
2. Признаки государства.
3. Функции государства.
4. Формы государства и правления.
5. Правовое государства.
6. Конституция РФ – главный источник права Российской Федерации.
7. Правопорядок: понятие, принципы, виды.
8. Юридическая ответственность и ее виды.
9. Значение теории государства и права.
10. Понятие, предмет и метод конституционного права.
11. Основы конституционного строя РФ.
12. Характеристика институту прав и свобод человека.
13. Гражданство Российской Федерации.
14. Характеристика Федерального устройства России.
15. Административное наказание.
16. Президент РФ: порядок избрания, статус, специальные полномочия.
17. Федеральное Собрание – парламент в системе органов государственной власти.
18. Основы судебной системы РФ.
19. Статус судей в РФ.
20. Гражданское право как отрасль права: понятие, предмет, метод.
21. Принципы, функции и система гражданского права.
22. Понятие, особенности, структура гражданского правоотношения и его виды.
23. Граждане (физические лица) - как субъекты гражданского права.
24. Понятие, цели создания и признаки юридического лица.
25. Классификация юридических лиц.
26. Понятие, виды и основные черты сделок.
27. Недействительные сделки.
28. Понятие и виды представительств.
29. Доверенность и ее виды.
30. Понятие и виды сроков в гражданском праве.
31. Право собственность граждан.
32. Основные понятия наследственного права.
33. Понятие и предмет трудового права. Цели и задачи трудового законодательства.
34. Основные принципы трудового права.
35. Стороны трудовых отношений.
36. Основные права и обязанности работника и работодателя.
37. Коллективные переговоры.
38. Коллективный договор. Действие коллективного договора, порядок его разработки и дополнения.
39. Трудовой договор. Понятие, содержание и срок действия.
40. Рабочее время: понятие и виды.
41. Время отдыха: понятие и виды.
42. Оплата труда работников. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы.
43. Дисциплина труда.
44. Охрана труда.
45. Материальная ответственность.
46. Коллективные трудовые споры.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Перечень вопросов к зачету:

1. Понятие, предмет, метод гражданского права.
2. Источники гражданского права.
3. Гражданское правоотношение.
4. Субъект, объект, основания возникновения правоотношений.
5. Юридические факты.
6. Понятие и признаки юридического лица.
7. Реорганизация юридического лица.
8. Ликвидация юридического лица.
9. Классификация юридических лиц.
10. Право и правовые нормы.
11. Признаки государства.
12. Функции государства.
13. Формы государства и правления.
14. Правовое государства.
15. Конституция РФ – главный источник права Российской Федерации.
16. Правопорядок: понятие, принципы, виды.
17. Юридическая ответственность и ее виды.
18. Значение теории государства и права.
19. Понятие, предмет и метод конституционного права.
20. Основы конституционного строя РФ.
21. Характеристика институту прав и свобод человека.
22. Гражданско-правовая ответственность.
23. Административное право: понятие, предмет, метод.
24. Субъекты административного права.
25. Административная ответственность: понятие, особенности.
26. Административное правонарушение.
27. Административное взыскание: понятие и виды.
28. Понятие, предмет, метод трудового права.
29. Источники трудового права
30. Стороны трудовых отношений.
31. Коллективный договор.
32. Коллективное соглашение.
33. Трудовой договор: понятие, порядок заключения.
34. Рабочее время.
35. Время отдыха.
36. Отпуск, его виды
37. Права и обязанности работника.
38. Права и обязанности работодателя.
39. Перевод на другую работу.
40. Основания прекращения трудового договора.
41. Расторжение договора по инициативе работника.
42. Расторжение договора по инициативе работодателя.
43. Оформление увольнения.
44. Заполнение трудовой книжки.
45. Трудовая дисциплина.
46. Трудовые споры.
47. Органы, разрешающие трудовые споры.
48. Охрана труда

49. Дисциплинарная ответственность.
50. Материальная ответственность.

6.2 Примеры тестовых заданий

ВАРИАНТ № 1.

Вопрос 1. Будучи независимым, в своей предпринимательской деятельности, предприниматель сам, по собственной инициативе определяет ее направления и средства осуществления. Тогда признаком предпринимательской деятельности является:
а) самостоятельность;
б) направленность на систематическое получение прибыли;
в) предпринимательский риск;
г) регистрация в установленном законном порядке.

Вопрос 2. Недостатком правового статуса индивидуального предпринимателя является то, что индивидуальный предприниматель:
а) имеет упрощенную процедуру регистрации;
б) отвечает по обязательствам, связанным с предпринимательской деятельностью, всем своим имуществом;
в) платит значительно меньшее количество налогов и сборов, чем юридическое лицо;
г) имеет бухгалтерский учет проще бухгалтерского учета юридический лиц;

Вопрос 3. Правоспособность юридического лица возникает с момента:
а) открытия счета в банке;
б) начала его деятельности;
в) его создания;
г) принятия решения о его создании.

Вопрос 4. Соглашение должника и кредитор, которое на основе их взаимных уступок прекращает дело о банкротстве, называется:
а) мировым соглашением;
б) финансовым оздоровлением;
в) наблюдением;
г) внешним управлением.

Вопрос 5. Соглашением двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей называется:
а) сделкой;
б) обязательством;
в) договором;
г) акцептом.

Вопрос 6. К видам обязательств о передаче имущества в пользование относится договор:
а) купли-продажи;
б) учредительный;
в) комиссии;
г) аренды.

Вопрос 7. Денежная сумма, выдаваемая одной из сторон в счет причитающихся с нее по договору платежей другой стороне, в доказательство заключения договора и в обеспечение его исполнения, называется:
а) задаток;

б) поручительство;
в) удержанием имущества должника;
г) банковской гарантией.

Вопрос 8. К формам гражданско-правовой договорной ответственности относятся:
а) задаток;
б) банковская гарантия;
в) удержание;
г) компенсация морального вреда.

Вопрос 9. В Общую часть трудового права входит:
а) рабочее время и время отдыха;
б) цели и задачи трудового права;
в) принципы трудового права;
г) оплата труда.

Вопрос 10. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 11. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста _____ лет.
а) 16;
б) 12;
в) 15;
г) 14.

Вопрос 12. Нормальная продолжительность рабочего времени – не более ____ часов в неделю:
а) 40;
б) 35;
в) 36;
г) 46.

Вопрос 13. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____проступка:
а) шести месяцев со дня обнаружения;
б) недели с момента совершения;
в) одного месяца с момента обнаружения;
г) двух недель с момента совершения.

Вопрос 14. Решение комиссии по трудовым спорам подлежит исполнению в течение _____ дней по истечении десяти дней, предусмотренных на обжалование:
а) 30;
б) 3;
в) 5;
г) 20.

Вопрос 15. Укажите верное утверждение:
а) административное право не взаимодействует с другими отраслями права;
б) система административного права состоит из 3 частей;
в) нормы Общей части применяются к институтам Особенной части;
г) содержание Общей и Особенной части не является единым целым административного права.

Вопрос 16. Общественными отношениями в сфере государственного управления, на которые посягает противоправное деяние, является:
а) субъект административного правонарушения;

б) объективная сторона;
в) субъективная сторона;
г) объект административного правонарушения.

Вопрос 17. Привлечь правонарушителя к административной ответственности можно в срок _____ месяцев (-ца):
а) 2;
б) 6;
в) 1;
г) 3.

Вопрос 18. Административным наказанием является:
а) лишение свободы;
б) предупреждение о неполном должностном соответствии;
в) выдворение за пределы РФ;
г) выговор.

Вопрос 19. Совершение управомоченным лицом не запрещенных законом действий фактического порядка, направленных на охрану его личных или имущественных прав интересов, называется:
а) возмещением убытков;
б) присуждением к исполнению обязанности в натуре;
в) восстановлением положения;
г) самозащитой гражданских прав.

Вопрос 20. Споры о прах и обязанностях юридических лиц из уже заключенного договора называются _____экономическими спорами:
а) преддоговорными;
б) внедоговорными;
в) бездоговорными;
г) договорными.

Вопрос 21. Обжаловать судебное решение имеют право:
а) истец;
б) свидетель;
в) эксперт;
г) судебный пристав исполнитель.

Вопрос 22. Основанием для возбуждения исполнительного производства является:
а) подача жалобы в вышестоящий суд на судебное решение;
б) оглашение решения;
в) предъявление исполнительного листа судебному приставу-исполнителю;
г) вступление судебного решения в законную силу.

Вопрос 23. Правоспособность юридического лица возникает с момента:
а) открытия счета в банке;
б) начала его деятельности;
в) его создания;
г) принятия решения о его создании.

Вопрос 24. Государственная регистрация юридического лица со дня подачи документов осуществляется в срок:
а) 15 рабочих дней;
б) 1 месяца;
в) 5 рабочих дней;
г) 3 календарных дня.

Вопрос 25. К видам обязательств о передачи имущества в пользу относится договор:

а) купли-продажи;
б) учредительный;
в) комиссии;
г) аренды.

ВАРИАНТ № 2.

Вопрос 1. Денежная сумма, выдаваемая одной из сторон в счет причитающихся с нее по договору платежей другой стороне, в доказательство заключения договора и в обеспечение его исполнения, называется:
а) задатком;
б) банковской гарантия;
в) удержание;
г) компенсация морального вреда.

Вопрос 2. К формам гражданско-правовой договорной ответственности относятся:
а) задаток;
б) банковская гарантия;
в) удержание;
г) компенсация морального вреда.

Вопрос 3. Укажите верное утверждение:
а) административное право не взаимодействует с другими отраслями права;
б) система административного права состоит из 3 частей;
в) нормы Общей части применяются к институтам Особенной части;
г) содержание Общей и Особенной части не является единым целым административного права.

Вопрос 4. Общественными отношениями в сфере государственного управления, на которые посягает противоправное деяние, является:
а) субъект административного правонарушения;
б) объективная сторона;
в) субъективная сторона;
г) объект административного правонарушения.

Вопрос 5. Привлечь правонарушителя к административной ответственности можно в срок _____ месяцев (-ца):
а) 2;
б) 6;
в) 1;
г) 3.

Вопрос 6. Административным наказанием является:
а) лишение свободы;
б) предупреждение о неполном должностном соответствии;
в) выдворение за пределы РФ;
г) выговор.

Вопрос 7. Совершение управомоченным лицом не запрещенных законом действий фактического порядка, направленных на охрану его личных или имущественных прав интересов, называется:

а) возмещением убытков;
б) присуждением к исполнению обязанности в натуре;
в) восстановлением положения;
г) самозащитой гражданских прав.

Вопрос 8. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____проступка:
а) шести месяцев со дня обнаружения;
б) недели с момента совершения;
в) одного месяца с момента обнаружения;
г) двух недель с момента совершения.

Вопрос 9. Работодатель обязан возместить работнику материальный ущерб за:
а) не предоставление рабочего места;
б) оскорбление работника;
в) задержку выплаты заработной платы;
г) задержку выдачи документов.

Вопрос 10. Административным наказанием является:
а) лишение свободы;
б) предупреждение о неполном должностном соответствии;
в) выдворение за пределы РФ;
г) выговор.

Вопрос 11. Обжаловать судебное решение имеют право:
а) истец;
б) свидетель;
в) эксперт;
г) судебный пристав исполнитель.

Вопрос 12. Основанием для возбуждения исполнительного производства является:
а) подача жалобы в вышестоящий суд на судебное решение;
б) оглашение решения суда;
в) предъявление исполнительного листа судебному приставу-исполнителю;
г) вступление судебного решения в законную силу.

Вопрос 13. Будучи независимым, в своей предпринимательской деятельности, предприниматель сам, по собственной инициативе определяет ее направления и средства осуществления. Тогда признаком предпринимательской деятельности является:
а) самостоятельность;
б) направленность на систематическое получение прибыли;
в) предпринимательский риск;
г) регистрация в установленном законном порядке.

Вопрос 14. Недостатком правового статуса индивидуального предпринимателя является то, что индивидуальный предприниматель:
а) имеет упрощенную процедуру регистрации;
б) отвечает по обязательствам, связанным с предпринимательской деятельностью, всем своим имуществом;
в) платит значительно меньшее количество налогов и сборов, чем юридическое лицо;
г) имеет бухгалтерский учет проще бухгалтерского учета юридический лиц;

Вопрос 15. Правоспособность юридического лица возникает с момента:
а) открытия счета в банке;
б) начала его деятельности;
в) его создания;
г) принятия решения о его создании.

Вопрос 16. Соглашение должника и кредитор, которое на основе их взаимных уступок прекращает дело о банкротстве, называется:
а) мировым соглашением;
б) финансовым оздоровлением;
в) наблюдением;
г) внешним управлением.

Вопрос 17. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 18. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста _____ лет.
а) 16;
б) 12;
в) 15;
г) 14.

Вопрос 19. Нормальная продолжительность рабочего времени – не более ____ часов в неделю:
а) 40;
б) 35;
в) 36;
г) 46.

Вопрос 20. Общественными отношениями в сфере государственного управления, на которые посягает противоправное деяние, является:
а) субъект административного правонарушения;
б) объективная сторона;
в) субъективная сторона;
г) объект административного правонарушения.

Вопрос 21. Привлечь правонарушителя к административной ответственности можно в срок _____ месяцев (-ца):
а) 2;
б) 6;
в) 1;
г) 3.

Вопрос 22. Административным наказанием является:
а) лишение свободы;
б) предупреждение о неполном должностном соответствии;
в) выдворение за пределы РФ;
г) выговор.

Вопрос 23. Споры о прах и обязанностях юридических лиц из уже заключенного договора называются _____экономическими спорами:
а) преддоговорными;
б) внедоговорными;
в) бездоговорными;
г) договорными.

Вопрос 24. Обжаловать судебное решение имеют право:
а) истец;
б) свидетель;
в) эксперт;

г) судебный пристав исполнитель.

Вопрос 25. Решение комиссии по трудовым спорам подлежит исполнению в течение _____ дней по истечении десяти дней, предусмотренных на обжалование:
а) 30;
б) 3;
в) 5;
г) 20.

ВАРИАНТ № 3.

Вопрос 1. Административным наказанием является:
а) лишение свободы;
б) предупреждение о неполном должностном соответствии;
в) выдворение за пределы РФ;
г) выговор.

Вопрос 2. Обжаловать судебное решение имеют право:
а) истец;
б) свидетель;
в) эксперт;
г) судебный пристав исполнитель.

Вопрос 3. Основанием для возбуждения исполнительного производства является:
а) подача жалобы в вышестоящий суд на судебное решение;
б) оглашение решения суда;
в) предъявление исполнительного листа судебному приставу-исполнителю;
г) вступление судебного решения в законную силу.

Вопрос 4. Будучи независимым, в своей предпринимательской деятельности, предприниматель сам, по собственной инициативе определяет ее направления и средства осуществления. Тогда признаком предпринимательской деятельности является:
а) самостоятельность;
б) направленность на систематическое получение прибыли;
в) предпринимательский риск;
г) регистрация в установленном законном порядке.

Вопрос 5. Недостатком правового статуса индивидуального предпринимателя является то, что индивидуальный предприниматель:
а) имеет упрощенную процедуру регистрации;
б) отвечает по обязательствам, связанным с предпринимательской деятельностью, всем своим имуществом;
в) платит значительно меньшее количество налогов и сборов, чем юридическое лицо;
г) имеет бухгалтерский учет проще бухгалтерского учета юридический лиц;

Вопрос 6. Правоспособность юридического лица возникает с момента:
а) открытия счета в банке;

б) начала его деятельности;
в) его создания;
г) принятия решения о его создании.

Вопрос 7. Соглашение должника и кредитор, которое на основе их взаимных уступок прекращает дело о банкротстве, называется:
а) мировым соглашением;
б) финансовым оздоровлением;
в) наблюдением;
г) внешним управлением.

Вопрос 8. Общественными отношениями в сфере государственного управления, на которые посягает противоправное деяние, является:
а) субъект административного правонарушения;
б) объективная сторона;
в) субъективная сторона;
г) объект административного правонарушения.

Вопрос 9. Привлечь правонарушителя к административной ответственности можно в срок _____ месяцев (-ца):
а) 2;
б) 6;
в) 1;
г) 3.

Вопрос 10. Административным наказанием является:
а) лишение свободы;
б) предупреждение о неполном должностном соответствии;
в) выдворение за пределы РФ;
г) выговор.

Вопрос 11. Споры о прах и обязанностях юридических лиц из уже заключенного договора называются _____экономическими спорами:
а) преддоговорными;
б) внедоговорными;
в) бездоговорными;
г) договорными.

Вопрос 12. Обжаловать судебное решение имеют право:
а) истец;
б) свидетель;
в) эксперт;
г) судебный пристав исполнитель.

Вопрос 13. Решение комиссии по трудовым спорам подлежит исполнению в течение _____ дней по истечении десяти дней, предусмотренных на обжалование:
а) 30;
б) 3;
в) 5;
г) 20.

Вопрос 14. К формам гражданско-правовой договорной ответственности относятся:
а) задаток;
б) банковская гарантия;
в) удержание;
г) компенсация морального вреда.

Вопрос 15. В Общую часть трудового права входит:
а) рабочее время и время отдыха;
б) цели и задачи трудового права;
в) принципы трудового права;
г) оплата труда.

Вопрос 16. Занятыми считаются граждане:
а) не желающие трудиться;
б) работающие по трудовому договору;
в) являющиеся участниками общественных организаций;
г) проходящие заочный курс обучения в учреждениях высшего профессионального образования.

Вопрос 17. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста _____ лет.
а) 16;
б) 12;
в) 15;
г) 14.

Вопрос 18. Правоспособность юридического лица возникает с момента:
а) открытия счета в банке;
б) начала его деятельности;
в) его создания;
г) принятия решения о его создании.

Вопрос 19. Государственная регистрация юридического лица со дня подачи документов осуществляется в срок:
а) 15 рабочих дней;
б) 1 месяца;
в) 5 рабочих дней;
г) 3 календарных дня.

Вопрос 20. К видам обязательств о передачи имущества в пользу относится договор:
а) купли-продажи;
б) учредительный;
в) комиссии;
г) аренды.

Вопрос 21. Работодатель может применить дисциплинарное взыскание не позднее ____проступка:
а) шести месяцев со дня обнаружения;
б) недели с момента совершения;
в) одного месяца с момента обнаружения;
г) двух недель с момента совершения.

Вопрос 22. Работодатель обязан возместить работнику материальный ущерб за:
а) не предоставление рабочего места;
б) оскорбление работника;
в) задержку выплаты заработной платы;
г) задержку выдачи документов.

Вопрос 23. Будучи независимым, в своей предпринимательской деятельности, предприниматель сам, по собственной инициативе определяет ее направления и средства осуществления. Тогда признаком предпринимательской деятельности является:
а) самостоятельность;
б) направленность на систематическое получение прибыли;
в) предпринимательский риск;
г) регистрация в установленном законном порядке.

Вопрос 24. Недостатком правового статуса индивидуального предпринимателя является то, что индивидуальный предприниматель:
а) имеет упрощенную процедуру регистрации;
б) отвечает по обязательствам, связанным с предпринимательской деятельностью, всем своим имуществом;
в) платит значительно меньшее количество налогов и сборов, чем юридическое лицо;
г) имеет бухгалтерский учет проще бухгалтерского учета юридический лиц;

Вопрос 25. Недостатком правового статуса индивидуального предпринимателя является то, что индивидуальный предприниматель:
а) имеет упрощенную процедуру регистрации;
б) отвечает по обязательствам, связанным с предпринимательской деятельностью, всем своим имуществом;
в) платит значительно меньшее количество налогов и сборов, чем юридическое лицо;
г) имеет бухгалтерский учет проще бухгалтерского учета юридический лиц;

6.n Задачи

Задания представлены в виде решения различных правовых ситуаций (казусов), составления процессуальных документов и выполнения заданий по темам теоретического курса обучения.

Решение казусов способствует лучшему усвоению теоретического курса и более квалифицированной подготовке студентов к практической работе. В результате решения казусов студенты приобретают навыки правильного применения норм семейного законодательства и теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях.

Необходимым условием успешной работы на практических занятиях является обязательная предварительная подготовка: усвоение учебного материала (конспект лекций, учебная и дополнительная литература из рекомендованной преподавателем в том числе из приведенной в настоящей программе), изучение соответствующих норм законодательства, руководящие разъяснения пленума Верховного Суда Российской Федерации, использование опубликованной судебной практики.

При решении казусов студенты должны исходить из того, что все фактические обстоятельства, изложенные в них, предполагаются установленными и доказанными. Однако в учебных целях допустимо и изменение условий казусов, на что указано непосредственно в тексте.

В казусах всегда указываются вопросы, подлежащие разрешению. При этом к ним поставлено несколько вопросов, один из которых будет, как правило, основным, а другие – дополнительными. Необходимо ответить на все поставленные вопросы.

Решение казусов должно быть полным и развернутым. В решении должен быть виден ход рассуждений студента:

1) Анализ ситуации. На данном этапе необходимо, прежде всего, уяснить содержание задачи, сущность возникшего спора и все обстоятельства дела;

2) Оценка ситуации (доводов сторон) с точки зрения действующего законодательства. Для этого студент должен определить юридическое значение фактических обстоятельств, упомянутых в задаче, и квалифицировать указанное в условии задачи правоотношение.

3) Четко сделанные выводы, в том числе об обоснованности требований или возражений сторон спора, а если дело уже решено судом – то и об обоснованности изложенного в казусе решения.

Юридическая квалификация фактов и отношений должна основываться на нормах права. Рассуждения и выводы должны обосноваться ссылками на конкретные правовые нормы. При этом указываются абзацы, части, пункты, статьи нормативного акта. Текст этих норм необходимо в соответствующей части процитировать. Однако решение не должно состоять лишь из дословного изложения или пересказа текста статей нормативных актов.

Казусы предназначены для текущей проверки знаний студентов и решаются в процессе подготовки к практическим занятиям. Обязательной формы выполнения задания (устно или письменно) не

предусмотрено, но во время аудиторных практических занятий решение задач студенты излагают устно, с учетом требований, указанных в методических рекомендациях.

При выполнении задания студенту необходимо:

- внимательно прочитать текст задания;
- найти необходимую информацию в теоретическом материале по соответствующей теме и/или в нормативных актах;
- найти, при необходимости, в словаре основных терминов по дисциплине «Правовое основы профессиональной деятельности» то или иное понятие, необходимое для выполнения задания, понять его, запомнить;
- быть готовым защитить свое решение при обсуждении задания в группе.

Задача1.

Профсоюзный комитет ОАО «Заря» объявил выговор работнику ОАО слесарю Михайлову за отказ от участия в работе комиссии по социальному страхованию, в которую он был делегирован решением профсоюзного комитета. Михайлов, считая, что выговор ему объявлен незаконно, обратился в КТС с заявлением об отмене выговора.

Относятся ли отношения между членами профсоюза и выборными профсоюзным органом к предмету трудового права? Являются ли нормы, регулирующие отношения члена профсоюза с выборным профсоюзным органом, элементом системы трудового права России? Ответы обоснуйте.

Задача 2.

В ЗАО «Вега», занимающемся разработкой и поставками программного обеспечения, были объявлены выборы президенты фирмы.

Проведите анализ ситуации с точки зрения трудового права. Могут ли возникнуть трудовые отношения в результате избрания на должность? Если да, то при каких условиях?

Задача 3.

Государственный инспектор труда Гаврилов при рассмотрении жалоб работников ЗАО «Арматурщик» на нарушение их трудовых прав всегда поддерживал работодателя. Впоследствии выяснилось, что Гаврилов является близким родственником директора завода. Председатель профкома решил направить в государственную инспекцию труда письменную жалобу с предложением отстранить Гаврилова от инспектирования завода.

На нарушение, каких принципов трудового права мог сослаться в жалобе председатель профкома?

Задача 3

Гражданка Яковлева в поисках работы выехала в одну из зарубежных стран. Вскоре она была принята на высокооплачиваемую работу в зарубежный филиал российской фирмы «Рамекс». Однако когда Яковлева в неофициальной обстановке критически высказалась о директоре филиала, то была уволена без объяснения причин. Она обратилась в российской консульство с вопросом что ей необходимо предпринять для восстановления нарушенных прав, поскольку при ее увольнении были грубо нарушены нормы ст. 81 ТК РФ?

Сформулируйте ответ консула. Как действуют нормативные акты, содержащие нормы трудового права, в пространстве и по кругу лиц?

Задача 4.

Инспектор отдела кадров предприятия «Монтаж-спецстрой» предложил гражданину Юрченко, пришедшему наниматься на работу, заключить срочный трудовой договор. На возражение Юрченко, что работа, на которую он нанимается, не требует в соответствии со ст. 59 ТК РФ заключения срочного трудового распорядка организации со всеми вновь принимаемыми работниками должны заключаться срочные трудовые договоры.

Какая из сторон права? Каковы особенности действия локальных нормативных актов, содержащих нормы трудового права?

Задача 5.

Директор ОАО «Энергострой» издал приказ, в котором со ссылкой на ст. 5 ТК РФ утверждалось, что льготы, предусмотренные до 1 февраля 2002г. для некоторых категорий работников указами Президента РФ, постановлениями Правительства РФ и не нашедшие отражения в ТК РФ, на

работников ОАО не распространяются. Профком предприятия предложил директору отменить приказ как незаконный.
Кто прав в данной ситуации? Каковы особенности применения нормативных актов, содержащих нормы трудового права, принятых до введения в действие ТК РФ?

Задача 6.
Работник одной из организаций обратился в суд с иском о взыскании недоплаченной части заработной платы за пять лет работы. В судебном заседании представитель ответчика настаивал на применении трехлетнего срока исковой давности, установленного ГК РФ, и взыскании реальной задолженности, образовавшейся только за три последних года. Кроме того, представителем ответчика было указано, что задолженность образовалась до вступления в силу ТК РФ, а согласно нормам ранее действовавшего КЗоТ РФ орган, рассматривающий трудовой спор, может выносить решения о взыскании задолженности не более чем за три года. Работник настаивал на взыскании задолженности в полном объеме.
Сформулируйте мотивированное решение суда по данному делу.

Задача 7.
Пациентам психиатрической клиники была прописана трудовая терапия в виде вязания изделий из шерсти. Впоследствии эти вещи реализовывались администрацией клиники. Опекун одного из больных обратился в суд о взыскании заработной платы, причитающейся, по его мнению, пациенту за проделанную работу.
Какое решение должен вынести суд?

Задача 8.
Супруга слесаря Белкина обратилась к директору завода «Прогресс», где тот работал, просила оказать воздействие на мужа, который пропивает почти всю заработную плату. Директор распорядился ежемесячно выдавать заработную плату Белкина его супруге. Узнав об этом, Белкин обратился в КТС завода с требованием отменить это распоряжение, так как в организации работает он, а не его супруга. Может ли быть ограничена трудовая дееспособность работника при вышеизложенных обстоятельствах? Сформулируйте решение КТС.

Задача 9.
Преподаватель государственного высшего учебного заведения Сахаров обратился в суд с иском о взыскании компенсации на приобретение книгоиздательской продукции в размере, установленном Законом РФ «Об образовании». Вместе с тем им было заявлено требование о взыскании процентов от невыплаченной суммы согласно ст. 236 ТК РФ. Представитель вуза заявил о том, что компенсация на приобретения книгоиздательской продукции является социальным пособием, а не заработной платой работника, и потому никакие проценты уплате не подлежат.
Сформулируйте решение суда. Какие правоотношения между работником и работодателем возникают по поводу выплаты компенсации на приобретение книгоиздательской продукции?

Задача 10.
Директор завода «Авторемонт» издал правила внутреннего трудового распорядка без предварительного согласования их с профсоюзным комитетом. Профсоюзный комитет обратился с заявлением об отмене принятого локального нормативного акта в федеральную инспекцию труда.
К какому виду правоотношений относятся правоотношения между профсоюзным комитетом и организацией?
Сформулируйте решение федеральной инспекции труда.

Задача 11.
При проведении переговоров по заключению коллективного договора у профсоюзного комитета и администрации ЗАО «Мультилекс» возникли разногласия. Профком обратился в правовую инспекцию труда территориальной организации профсоюза. Администрация организации отказалась сотрудничать с профсоюзной инспекцией на основании того, что полномочным представителем их работников является профком организации, а не вышестоящие органы профсоюза.
В роли государственного инспектора труда дайте оценку действиям сторон.

Задача 12.
В коллективном договоре ОАО «Горный металлург» содержалось условие о ежегодной индексации заработной платы работников в размере индекса цен. Работодатель, ссылаясь на экономические трудности, возникшие в организации, отказался от выполнения соответствующих условий коллективного договора. Председатель профсоюзного органа за разъяснениями обратился к государственному инспектору труда.
Подготовьте письменный ответ инспектора заявителю, в котором укажите: какие действия может предпринять профсоюзный комитет предприятия? Вправе ли он оспорить отказ работодателя в судебном порядке? Какой суд должен рассматривать этот спор? Является ли возникший трудовой спор коллективным трудовым спором? Какая ответственность сторон за нарушение условий коллективного договора предусмотрена действующим законодательством?

Задача 13.
Гражданин Иноземцев обратился в районный центр занятости с целью поиска работы. Предоставив все необходимые документы, через 11 дней он был признан безработным, и ему было назначено соответствующее пособие. Однако через два месяца выяснилось, что Иноземцев является инвалидом III группы и получает пенсию по инвалидности. Служба занятости прекратила выплату пособия, мотивировав это тем, что Иноземцев получает пенсию по инвалидности, и, кроме того, обратилась в суд с иском о взыскании уже выплаченных сумм.
Какое решение должен принять суд?

Задача 14.
Студент пятого курса Колокольников, обучающийся по очной форме в негосударственном образовательном учреждении «Академия экономики и менеджмента», обращался в различные организации с целью поиска работы по специальности, но везде получал отказы. Тогда он обратился в городской центр занятости с просьбой признать его безработным и подыскать ему подходящую работу.
Какое решение должен принять центр занятости? Какие категории граждан не могут быть признаны безработными?

Задача 15.
17-летние подруги после окончания средней школы, желая трудоустроиться, читали газету «Биржа труда». В ней они увидели объявление о приеме на следующие вакансии:
- швея на швейное производство;
- рабочий на лакокрасочное производство;
- кондуктор автобуса;
- продавец в продовольственный магазин;
- секретарь судебного заседания в районный суд;
- крупье в казино.
Могут ли девушки претендовать на эти вакансии? Дайте мотивированный ответ.

Задача 16.
Гражданин Харламов, увидев объявление о вакансиях инженеров в проектно-конструкторском бюро, пришел в отдел кадров на беседу. Там ему сказали, что готовы взять его на работу, но трудовой договор с ним заключат на год, чтобы проверить, хороший ли он работник, а через год будут решать вопрос о продлении договора.
Законны ли такие действия работодателя? Дайте юридически мотивированный ответ.

Задача 17.
Завод «Юпитер», расположенный в Санкт-Петербурге, построил новое помещение для механосборочного цеха в г. Всеволожске (Ленинградской область). Директор завода издал приказ о том, что с 1 февраля 2003г. цех начинает работать в новом помещении и с этой даты туда должны выходить на работу все работники цеха. Некоторые рабочие и инженеры не согласились с приказом, мотивируя тем, что он издан без их согласия.
Требуется ли в данном случае согласие работников на направление на работу в новое помещение цеха? По каким признакам можно отличить перевод на другую работу от перемещения?

Задача 18.
Директор предприятия 17 февраля издал приказ о том, что с 20 апреля переходит с двухсменного на трехсменный режим работы в целях более эффективного и рационального использования производственных мощностей. Ряд работников, среди которых были два инвалида, одинокая мать с трехлетним ребенком и двое несовершеннолетних, заявили, что они не хотят работать в ночную смену, и обратились в орган федеральной инспекции труда.
Дайте разъяснение работникам в качестве государственного инспектора труда.

Задача 19
Государственное унитарное предприятие «Корунд» было приватизировано и преобразовано в ОАО. Первое общее собрание акционеров приняло решение об увольнении всех работников, не являющихся акционерами.
Законно ли данное решение? Кто из работников и в каком порядке может быть уволен при смене собственника имущества организации?

Задача 20.
Инженер-технолог типографии Пономарева в состоянии беременности была уволена по инициативе работодателя по сокращению штатов. Спустя две недели после увольнения беременность Пономаревой была прервана. Пономарева обратилась с иском в суд о восстановлении на работе.
Как должно быть разрешено дело в суде?

Задача 21.
Викторова была принята на работы инженером. В течение года она не справилась с рядом производственных заданий, хотя в целом к работе относилась добросовестно.
Может ли она быть уволена? Если да, то на каком основании и с соблюдением какой процедуры?

Задача 22.
Генеральный директор ООО «Транссервис» перед направлением старшего менеджера Мамадаева в зарубежную командировку поручил инспектору отдела кадров установить политические и религиозные убеждения работника.
Правомерны ли действия генерального директора организации? Дайте юридически обоснованный ответ.

Задача 23.
После прохождения производственного обучения Федорову (16 лет) и Семенихину (17 лет) был присвоен 3-й разряд, и по приказу директора завода они были направлены на работу в слесарный цех. По распоряжению начальника цеха для них была установлена 40-часовая рабочая неделя с продолжительностью ежедневной работы восемь часов.
Законно ли решение начальника цеха? Если да, то на основании каких норм трудового права?

Задача 24.
Работник завода «Химотекс» Соломатин, занятый на работах с вредными условиями труда и имеющий 30-часовую рабочую неделю, обратился с заявлением о внутреннем совместительстве. Ссылаясь на ТК РФ, работодатель не удовлетворил просьбу работника.
Правомерны ли действия работодателя? Если нет, юридически обоснуйте отказ.

Задача 25
Учетчица автотранспортного предприятия Попова, имеющая годовалого ребенка, обратилась к работодателю с просьбой присоединить перерыва для кормления ребенка к обеденному перерыву и в суммированном виде перенести на начало рабочего дня с соответствующим его сокращением. Однако, ссылаясь на условия работы, работодатель предложил Поповой использовать суммированный перерыв в конце рабочего дня.
Правомерно ли решение работодателя? Дайте ответ на основе положений трудового законодательства.

Задача 26.

Старший специалист дирекции фирмы «Комсет» Новаковская, имея диплом о высшем образовании по специальности «Бухгалтер-экономист», поступила в заочную аспирантуру Краснопольского государственного университета по специальности «Финансы и кредит». Когда она обратилась с заявлением о предоставлении ей учебного отпуска для участия в экзаменационной сессии, начальник отдела кадров организации заявление не принял и объяснил, что отпуск ей не положен, поскольку она получает второе высшее образование.
В роли юриста дайте правовую оценку и обоснование действий начальника отдела кадров.

Задача 27
Директор предприятия за нарушение дисциплины труда перевел слесаря-сборщика 5-го разряда Ибрагимова разнорабочим в гальванический цех (вредное производство).
Правомерно ли решение работодателя? Какими нормативными актами определяются права и обязанности работодателя по обеспечению дисциплины труда в организации?

Задача 28.
Ткачиха Рощупкина получила медицинское заключение, согласно которому она нуждалась в переводе на более легкую работу. На основании этого заключения она написала заявление на имя начальника цеха о предоставлении ей такой работы. Начальник цеха отказал Рощупкиной в переводе, сославшись на отсутствие такой работы, и предложил ей отпуск без сохранения заработной платы.
Правомерны ли действия начальника цеха? Как следует поступить Рощупкиной?

Задача 29.
Токарю 3-го разряда Круглому вследствие отсутствия более квалифицированного рабочего мастер цеха поручил изготовить изделие, многие операции обработки которого относились по сложности к работам 5-го разряда. Круглый отказался, ссылаясь на недостаточную для выполнения задания квалификацию. Пообещав повысить Круглому разряд, мастер уговорил его взяться за порученную работу. В результате деталь оказалась браком, на исправление которого в суд с иском о взыскании с Круглого причиненного ущерба в полном объеме.
Сформулируйте решение суда.

Задача 30
После смерти родителей 8-летнего Димы Вострикова орган опеки и попечительства предложил его дяде — Владимиру Клямкину (брату умершей матери) — стать опекуном племянника. Однако Клямкин высказал возражения против своего назначения опекуном, пояснив, что у него нет опыта общения с детьми. Кроме того, он пояснил, что страдает радикулитом и ему затруднительно будет по состоянию здоровья исполнять обязанности опекуна. Тем не менее эти доводы были признаны несостоятельными и орган опеки и попечительства вынес решение о назначении Клямкина опекуном малолетнего Димы.
Какие требования предъявляются законом к лицам, назначаемым в качестве опекунов? Вправе ли орган опеки и попечительства назначить опекуна без его согласия? Как необходимо действовать Клямкину в данной ситуации?

Задача 31
В исковом заявлении о разделе общего имущества И. К. Судаков при его перечислении указал проданные без его письменного согласия бывшей женой за год до развода видеомагнитофон и телевизор «Сони», а также ценные бумаги — акции Сберегательного банка. В этой связи он потребовал признания указанных сделок купли-продажи недействительными с включением суммы, полученной женой от продажи аппаратуры и акций, в общую стоимость подлежащего разделу имущества.
В ходе рассмотрения дела суд установил, что видеомагнитофон, телевизор и ценные бумаги действительно были проданы Судаковой, а вырученные деньги были использованы ею на нужды семьи: плата за дополнительные занятия дочери с репетиторами и ремонт квартиры. Сам Судаков заведомо знал о совершенных женой сделках, но отнесся к данному факту безразлично, вспомнив о нем только после развода при разделе общего имущества.
Как должно быть разрешено судом требование Судакова? Назовите основания, необходимые для признания судом недействительной сделки, совершенной одним из супругов по распоряжению общим имуществом? В какой форме должно быть выражено согласие супруга на совершение сделки по распоряжению общим имуществом другим супругом?

Задача 32
При рассмотрении судом иска Е. В. Бобковой к бывшему мужу о разделе совместного имущества последний не согласился с требованием жены о разделе в равных долях полученной им премии Правительства РФ за научное открытие. По мнению А. Г. Бобкова, данная премия является его личным имуществом и не может подлежать разделу. Однако Бобкова в обоснование своего требования заявила, что успехи ее мужа в научной деятельности были неразделимо связаны с заботой и вниманием, которыми она окружала мужа в период брака.
Какое решение должен принять суд по иску Бобковой? К какому имуществу супругов (совместному или раздельному) относятся награды, поощрения каждого из супругов за успехи в трудовой, научной, общественной и иной деятельности?

Задача 33
При обсуждении содержания брачного договора супруги Жуковы договорились о том, что семейные расходы будут распределяться между ними не по их стоимости, а по видам расходов. Так, муж взял на себя содержание автомобиля, оплату жилищно-коммунальных услуг, электроэнергии, телефона, приобретение продуктов питания, одежды и обуви. Жена согласилась с оплатой за ее счет медикаментов, лечения и содержания детей в дошкольных детских учреждениях. Однако между ними возник спор по поводу оплаты совместных туристических поездок за рубеж, так как никто из супругов не хотел взять эти расходы только на себя.
Какие рекомендации Вы, могли бы дать супругам Жуковым? Какой порядок несения каждым из супругов семейных расходов предусмотрен законом?

Задача 34
Д. М. Коняев предъявил иск своей бывшей супруге А. А. Сенчиной о разделе имущества, совместно нажито ими во время брака. В исковом заявлении он потребовал, чтобы ему присудили половину всего имущества и одновременно оставили весь открытый на его имя денежный вклад в коммерческом банке «Менатеп» в сумме 2 млн. руб., так как его бывшая супруга за 8 лет жизни браке нигде не работала, занималась домашним хозяйством. Детей у них нет. В свою очередь Сенчина предъявила иск о признании за ней права на пай в ЖСК, в квартире которого она проживала вместе с Коняевым (пай был на его имя и три года назад полностью оплачен), сославшись на то, что оплата этого пая осуществлена за счет средств подаренных ей ее родителями. Она также потребовала исключить из описи имущества, подлежащего разделу, ее каракулевую шубу, кожаную куртку, а также золотые украшения, подаренные ей бывшим мужем.
Разберите доводы сторон. Как следует разрешить спор между бывшими супругами?

Задача 35
В 1993 г. после смерти матери 2-летний Саша Новиков был передан под опеку деду по линии матери, так как отец жил в другом городе, сразу же после смерти жены вторично женился и взять ребенка в новую семью не захотел. Вернувшись через три года в город, где проживал Саша с дедом-опекуном, отец предъявил в суд иск о возврате ему сына. Он утверждал, что любит его, а отказался взять Сашу в новую семью по требованию второй жены, и согласия на назначение сыну опекуна не давал, а кроме того, он лучше воспитает ребенка, чем дед, не имеющий высшего образования. Опекун свой отказ вернуть ребенка отцу мотивировал тем, что им созданы все условия для правильного воспитания Саши, который очень привязан к нему и совсем не знает отца, не проявлявшего ни малейшего интереса к судьбе ребенка и даже не оказывавшего ему материальной помощи с момента создания новой семьи.
Над какими детьми, с какой целью и кем устанавливается опека? Подлежит ли удовлетворению иск отца Саши Новикова? С учетом, какого
обстоятельств суд будет решать спор между опекуном, и родителем ребенка?

Задача 36
В связи с расторжением брака между супругами Корниловыми возник спор о разделе совместно нажитого имущества. Андрей Корнилов настаивал на том, чтобы все имущество, состоящее из гарнитура мебели, столового и чайного сервизов, художественной библиотеки и другого имущества, было поделено поровну с учетом их стоимости. Елена Корнилова возражала против такого раздела, указывая, что в результате произойдет обесценение вещей, и предложила Корнилову взять мебельный гарнитур, а ей передать чайный и столовый сервизы. Что касается книг, то она согласна их поделить

по собраниям сочинений авторов. При этом она просила лишь из полного собрания сочинений А.С. Пушкина передать ей последний том, в котором опубликована его переписка.
Какую классификацию вещей необходимо учитывать при решении возникшего спора, и как должно быть распределено указанное имущество, если дело поступит в суд?

Задача 37
Волошин 7 октября 2004г. выехал из Владивостока, где он постоянно проживал, в г. Северокурильск на работу. Во Владивостоке осталась семья Волошина: жена и двое детей. После отъезда Волошин прислал семье только одно письмо, которое было получено 3 ноября 2004г. Больше никаких известий от него не было.
В июле 2006г. жена Волошина решила переехать вместе с детьми к своей матери в Санкт-Петербург. В связи с этим она решила продать дом. Который бал построен вместе с мужем. Когда Волошина обратилась к нотариусу для удостоверения договора о продаже дома, нотариус ей отказал, объяснив, что наряду с ней собственником является и её муж.
Каким образом должна поступить Волошина в данной ситуации, чтобы иметь право самостоятельно распорядиться (продать) домом?

Задача 38
Американский президент Вуд обратился к адвокату за консультацией о наиболее оптимальной форме ведения бизнеса в России. Фирма, которую намерен создать Вуд в России, должна обеспечить:
- возможность заниматься любой коммерчебской и благотворительной деятельностью;
- наиболее полный контроль за действиями руководства фирмы;
- сохранения конфиденциальной основной финансовой информации о деятельности фирмы;
- ограничения пределов ответственности по обязательствам такой фирмы суммой вклада в ее капитал.
Также адвокату были заданы вопросы:
Должна ли фирма обязательно быть юридическим лицом?
Как понимается термин «юридическое лицо» в российском праве?
Можно ли привлечь в фирму в качестве соучредителей российских граждан, а также государственных и муниципальных органы?
Дайте консультацию от имени адвоката. Какое предприятие Вы посоветуете создать?

Задача 39
Тринадцатилетний Витя Морозов послал на конкурс в журнал «Юный техник» предложение об использовании силы течения реки для развода мостов. Его предложение получило первую премию, и редакция журнала рекомендовала Вите оформить заявку на выдачу патента на изобретение. Родители Вити полагали, что автором изобретения должен быть указан кто – либо из родителей, поскольку Вите всего 13 лет, и он самостоятельно не может осуществлять все права и обязанности, связанные с патентом на изобретение. Родители для подтверждения своей позиции обратились к знакомому изобретателю, который усомнился в правомерности признания автором одного из родителей, но и Витя, по его мнению, не сможет самостоятельно осуществлять целый комплекс прав и обязанностей, связанных с созданием изобретения. Для получения квалифицированного разъяснения родители обратились к юристу.
Какой ответ им надлежит дать?

Задача 40
После смерти дедушки к десятилетнему Саше Садову перешёл в собственность автомобиль «Жигули». Автомобиль стоял в гараже, и им никто не пользовался более двух лет со дня смерти дедушки. Через некоторое время Саша был вызван в налоговую инспекцию, где ему было предложено заплатить налог с владельцев транспортных средств. Родители Саши полагали, что недееспособный сын не может признаваться субъектом налоговых правоотношений и платить налоги. Налоговая инспекция передала документы на рассмотрение юрисконсульта.
Составьте мативированное заключение юрисконсульта?

Задача 41
После смерти матери Иванова получила по наследству жилой дом. Поскольку Иванова уже имела жилой дом для проживания, она решила продать полученный по наследству дом. Считая свою жену недостаточно практичной, муж получил от неё расписку, в которой она обязалась продать дом только

с его согласия . через некоторое время муж уехал в командировку. В его отсутствие Иванова продала дом Ларионову. Вернувшись из командировки и узнав о продаже дома, Иванов потребовал от Ларионова доплатить 30% стоимости цены, за которую дом продан, либо возвратить дом, отчужденный без его согласия. Ларионов отказался как от доплаты, так и от возврата дома, пояснив, что цена была определена Ивановой, являющейся собственником дома. Иванов предъявил в суде иск к Ивановой и Ларионову о признании сделки недействительной. В исковом заявлении он ссылался на то, что его жена совершила сделку в нарушение принятых на себя письменных обязательств.
Какое решение должен вынести суд?

Задача 42
Решением местной администрации семнадцатилетней Васильевой было разрешено вступить в брак с Фёдоровым до достижения восемнадцатилетнего возраста. После регистрации брака, намереваясь переехать к мужу, проживающему в другом посёлке, Васильева решила продать дом, перешедший к ней по завещанию. Поскольку никто из её односельчан не изъявил желания приобрести дом для постоянного проживания, она договорилась с Никитиным о продаже ему дома на снос за 500 долларов США. Родители Васильевой возражали против этой сделки. По их мнению, дом вообще не следовало продавать на снос, поскольку он находится в хорошем состоянии и им удалось найти покупателя, желающего приобрести дом для постоянного проживания за большую сумму. Васильева ответила, что договор с Никитиным уже заключён, и изменять или расторгать его она не намерена. Родители обратились с иском в суд о признании заключённого с Никитиным договора недействительным как совершённого их несовершеннолетней дочерью без их согласия.
Решите дело?

Задача 43
Супруги Ибрагимовы, решив расторгнуть брак, составили письменное соглашение о том, что Ибрагимов не будет претендовать на раздел квартиры, покинет Санкт-Петербург и будет постоянно проживать со своей матерью в Твери. Ибрагимова, со своей стороны, обязалась не вступать в новый брак до окончания института их дочерью – студенткой первого курса. За удостоверением достигнутого соглашения Ибрагимовы обратились к нотариусу. Последний отказался удостоверить соглашение, которое, по его мнению, противоречит законодательству.
Прав ли нотариус?

Задача 44
К шестилетнему Борису Орлову перешли по наследству от дедушки квартира и дача. В связи с предстоящим переездом в другой город родители Бориса решили продать квартиру одному из сослуживцев отца, а дачу подарить тридцатилетнему брату Бориса, который со своей семьёй проживал неподалёку и уезжать из города не собирался. Поскольку такие договоры дарения и купли – продажи подлежат государственной регистрации, родители Бориса обратились в юридическую фирму с просьбой оформить все необходимые документы для их государственной регистрации.
Как должны поступить работники юридической фирмы?

Задача 45
Двенадцатилетний Александр Васильев принимал участие в съёмках художественного фильма, за что ему было выплачено вознаграждение в сумме 5 тыс. руб . на эти деньги он приобрёл канцелярские принадлежности: авторучку, пенал, и дорогую записную книжку. Родители Александра посчитали, что он неразумно потратил деньги, отнесли покупки обратно в магазин и потребовали от директора принять их обратно. Директор отказался удовлетворить требование родителей, поскольку из беседы с мальчиком он узнал, что Александр совершал покупки на заработанные им деньги, а своим заработком несовершеннолетние могут распоряжаться самостоятельно.
Кто прав в возникшем споре? Изменится ли решение, если вознаграждение было получено отцом Александра Васильева, который передал деньги сыну со словами: «можешь сам распорядиться своим заработком» ?

Задача 46
Десятилетний Олег Соловьёв с письменного согласия своих родителей заключил договор банковского вклада. Олег неоднократно пополнял вклад небольшими суммами, сэкономленными из денег, которые он получал от родителей для различных мелких покупок. Когда на счёте оказалось 20 тыс.руб., он

решил снять эту сумму и приобрести для себя игровую компьютерную приставку. Операционист банка отказалась выдать ему указанную сумму, сообщив, что Олег сможет получить деньги со своего вклада только по достижении совершеннолетия.
Прав ли операционист ? Какие права имеют несовершеннолетние отношении вкладов в кредитных учреждениях?

Задача 47
Виктор Петров по случаю окончания школы получил в подарок от бабушки магнитофон. Через некоторое время он спросил бабушку, не будет ли она возражать против того, чтобы он обменял магнитофон на видеокамеру, принадлежащую его знакомому Нестерову . Бабушка не возражала и письменно оформила своё согласие на совершение сделки. Обмен состоялся. Отец Виктора, узнав о состоявшемся обмене, потребовал от Нестерова возвратить магнитофон и взять обратно видеокамеру поскольку он своего согласия на обмен не давал. Нестеров ответил отказом, пояснив, что, насколько ему известно, магнитофон был подарен Виктору не отцом, а бабушкой, которая дала письменное согласие на совершение сделки. При этих обстоятельствах, как считал Нестеров, несовершеннолетний Виктор не нуждался в согласии отца на совершение сделки.
Кто прав в этом споре? Изменится ли решение, если мать Виктора даст согласие на обмен по просьбе бабушки?

Задача 48
Несовершеннолетний Васильев, который после окончания училища работал токарем в производственном объединении, заключил договор займа на сумму, эквивалентную 10 тыс. долл. США. Узнав об этом , родители Васильева потребовали расторгнуть договор, заключённый без их согласия. Займодавец Краснов отказывался расторгнуть договор, ссылаясь на то, что Васильев имеет самостоятельный заработок, работает трудовому договору и должен считаться полностью дееспособным. В спор вмешался орган опеки и попечительства, по мнению которого, родителям Васильева следует согласиться на эмансипацию. Если же они не согласятся, то Краснову рекомендовали обратиться с иском в суд об объявлении Васильева полностью дееспособным. Не придя к соглашению стороны обратились за разъяснением к юристу.
Какое разъяснение им надлежит дать?

Задача 49
14-летний Алексей Синицын поступил на работу в общество с ограниченной ответственностью . через несколько месяцев к директору Общества пришёл отец Синицына и рассказал, что Алексей неразумно расходует свой заработок: приобретает очень дорогие вещи, посещает рестораны и т.п. В то же время семья испытывает материальные затруднения, поскольку в семье помимо Алексея есть ещё двое малолетних детей. К тому же мать Алексея является нетрудоспособной по состоянию здоровья. Директор с пониманием отнёсся к проблемам семьи и распорядился выдавать Алексею на руки только часть зарплаты, а остальную часть выдавать его родителям.
Правильно ли поступил директор?

Задача 50
Василий Щукин обучался в колледже. При выплате стипендии кассир предложил ему приобрести билет денежно – вещевой лотереи. На этот билет пал выигрыш – холодильник стоимостью 5 тыс. руб. Не посоветовавшись с родителями, Щукин предъявил билет к оплате, получил свою сумму выигрыша и приобрёл акции инвестиционной компании. Через некоторое время родители Щукина узнали, что курс приобретённых им акций резко упал. Они обратились за советом к адвокату. Адвокат, выяснив, что Василию исполнилось 14лет после приобретения им акций, посоветовал обратиться в суд с иском о признании заключенных Василием сделок недействительными.
Правильный ли совет дал адвокат?

Задача 51
Травкин приобрёл в магазине музыкальных инструментов концертный рояль. На следующий день к директору магазина пришла жена Травкина и потребовала принять рояль обратно и возвратить полученную магазином денежную сумму. При этом она пояснила, что Травкин страдает шизофренией, состоит под наблюдением психоневрологического диспансера, и в ближайшее время она намерена обратиться в суд с заявлением о признании его недееспособным. Приглашённый директором магазина

продавец, оформлявший покупку, сообщил, что поведение Травкина не давало ни малейшего повода заподозрить какие- либо психические отклонения. К тому же Травкин, опробуя инструмент, исполнил на весьма высоком профессиональном уровне несколько технически сложных отрывков из произведений Бетховена, Листа и Дебюсси. Жена Травкина предъявила медицинскую справку, где отмечалось, что Травкин в течении ряда лет подвержен периодическим приступам шизофрении, которые за последние несколько месяцев участились, но в промежутках между ними он вполне способен отдавать отчёт в своих действиях и руководить ими.
Есть ли основания для признания сделки недействительной?

Задача 52
Признанный в установленном законом порядке недееспособным гражданин Белов на протяжении нескольких месяцев покупал по одной авторучке в день в одном и том же магазине. Назначенная его опекуном жена принесла в магазин все приобретённые авторучки и потребовала от директора магазина вернуть оплаченные за них деньги. Директор магазина отказался выполнить требование жены Белова, сославшись на то, что Белов совершал мелкие бытовые сделки, которые любой гражданин в праве совершать самостоятельно.
Кто прав в этом споре?

Задача 53
Прокурор обратился в суд с заявлением о признании Кириллова ограниченно дееспособным. В заявлении отмечалось, что одинокий Кириллов проживая в комнате коммунальной квартиры, злоупотребляет спиртными напитками, нарушает покой соседей, которые обратились в прокуратуру с просьбой принять в отношении Кириллова необходимые меры. К заявлению прокурора была приложена справка психоневрологического диспансера, в которой было сказано, что Кириллов – хронический алкоголик и нуждается в ограничении дееспособности. Суд вынес решение о признании ограниченно дееспособным.
Правильно ли решение суда?

Задача 54
Борисова обратилась в суд с заявлением об объявлении ее бывшего мужа умершим. В заявлении она указала, что сведений о месте пребывания Борисова она не имеет более 5 лет, до этого он уклонялся от уплаты алиментов, в связи с чем был объявлен его розыск.
Суд на основании заявления Борисовой и справки жилищной конторы с места последнего жительства Борисова вынес решение о признании его безвестно отсутствующим и разъяснил заявительнице, что через четыре года после вступления в силу решения о признании Борисова безвестно отсутствующим она может подать заявление в суд об объявлении его умершим
Правильно ли решение вынес суд?

Задача 55
Ефимова обратилась в суд с заявлением, в котором просила объявить её мужа умершим. В заявлении она указала, что Ефимов состоял членом рыболовецкого колхоза и работал на сейнере мастером по обработке рыбы. Девять месяцев назад он, находясь в состоянии алкогольного опьянения, выпал из шлюпки и утонул. К заявлению был приложен акт о несчастном случае и постановление следователя прокуратуры об отказе в возбуждении уголовного дела по факту гибели Ефимова. Заявительница мотивировала свою просьбу тем, что органы загса отказывают в регистрации смерти её мужа без решения суда.
Как должен поступить суд?

Задача 56
Сотрудник геологической экспедиции Голубев следовал на теплоходе из Находки на Сахалин. В Японском море теплоход был застигнут штормом и затонул. Большинство членов экипажа и пассажиров были подобраны находившимися неподалёку судами, но нескольких человек, в том числе и Голубева, найти не удалось. Жене Голубева была направлена радиограмма о том, что её муж пропал без вести при кораблекрушении в условиях штормовой погоды. Через 8 месяцев Голубев по заявлению жены был объявлен судом умершим. К жене перешло по наследству всё его имущество: дача, мотоцикл, велосипед и др. Решив переехать к родителям в Москву, она продала дачу и мотоцикл, а велосипед подарила своему племяннику. Вскоре возвратился Голубев. Оказалось, что он вместе с

двумя членами экипажа успел сойти на спасательный плот, который отнесло к необитаемому острову, где они и жили всё это время, пока не были случайно обнаружены экипажем вертолёта, пролетавшего вблизи острова. Жена Голубева заявила, что брак между ними прекращён, поскольку Голубев объявлен умершим в установленном законом порядке. Голубев потребовал возврата принадлежавших ему вещей от лиц, у которых они оказались. Кроме того, он потребовал от жены возместить стоимость вещей, не сохранившихся в натуре к моменту его возвращения.

Правомерны ли требования Голубева?

Задача 57

Охотник-промысловик Никитин ушёл в тайгу проверять поставленные им ловушки на пушных зверей и не вернулся. Через 6 лет по заявлению сына он был объявлен судом умершим. Сын, являясь единственным наследником Никитина, должен был получить принадлежавший отцу жилой дом и другое имущество. За несколько дней до вынесения судом упомянутого решения сын Никитина погиб в автомобильной катастрофе. Поскольку других наследников у Никитина не было, всё его имущество перешло к государству. Дом был зачислен на баланс районной администрации, которая поселила там жильцов, а остальное имущество реализовано через комиссионный. Через 7 месяцев возвратился Никитин. Оказалось, что в тайге он получил тяжёлую черепно-мозговую травму от упавшего на него дерева и был в бессознательном состоянии подобран лесорубами, которые доставили его в ближайший населённый пункт. Документов у Никитина не было, вследствие травмы он потерял память и не мог назвать своего места жительства. В течении нескольких лет он лечился в различных медицинских учреждениях, а теперь поправился и возвратился домой . узнав, что всё его имущество перешло к государству, он потребовал от администрации возврата дома и других принадлежавших ему вещей. В администрации ему разъяснили, что согласно законодательству ни дом, ни другое имущество не могут быть возвращены ему в натуре, и что он в праве претендовать только на денежную компенсацию.
Правильно ли такое разъяснение?

Задача 58

В прокуратуру поступили обращения жильцов многократного дома с просьбой проверить деятельность ряда организаций, арендующих первый этаж дома, которая кажется жильцам подозрительной. В результате проверки выяснилось, что помещения в доме арендуют три организации: религиозная группа «Свет Востока», профсоюз социальных работников и пункт видео проката. Ни одна из организаций не зарегистрирована в качестве юридического лица. На этом основании прокурор потребовал от арендаторов прекратить незаконную деятельность и освободить занимаемые помещения.
Обоснованно ли требование прокурора?

Задача 59

В арбитражный суд поступило исковое заявление о признании недействительным договора, заключённого с участием ответчика – петербургского филиала АО «Тор». Истец указывал, что АО «Тор» ликвидировано вследствие банкротства более года назад, о чём он узнал только после заключения договора с его филиалом. Возражая против иска, директор филиала заявил, что учредившее их АО действительно ликвидировано, однако имущество филиала по какой то причине не было включено в общую конкурсную массу АО, поэтому филиал продолжает существовать. Кроме того, оспариваемый договор заключён от имени самого филиала, а значит, никакого обмана контрагента не было. Филиал исправно платит в бюджет все налоги, вовремя выплачивает работникам зарплату, имеет счёт в банке, печать, следовательно, является полноправным юридическим лицом. Таким образом, нет никаких оснований для признания договора недействительным.
Решите дело.

Задача 60

Участники товарищества с ограниченной ответственностью «Дубрава», зарегистрированного в 1992 г., на общем собрании внесли в его уста ряд новых положений и представили изменённые учредительные документы на регистрацию. Регистрационная палата отказала в регистрации изменений по мотивам их противоречия законодательству об обществах с ограниченной ответственностью. В заключении юрисконсульта палаты также было отмечено, что участники должны привести учредительные документы ТОО в соответствии с законодательством, в частности, изменить фирмы, назвав её «Общество с ограниченной ответственностью». Участники ТОО не согласились с этим решением и

обжаловали действия палаты в суд, указав при этом, что законодательство регулирует правовое положение общества с ограниченной ответственностью, а не ТОО. Товарищество было законным образом учреждено, зарегистрировано и существует в качестве юридического лица уже не первый год. До тех пор пока ТОО не реорганизовано в общество, на него не должны распространяться нормы об обществах с ограниченной ответственностью.
Оцените доводы сторон решите дело.

Задача 61
В состав учебного института, являющегося негосударственным образовательным учреждением, входят несколько факультетов, научным образовательным учреждением, входят несколько факультетов, научных лабораторий и учебных центров. В рамках новой структурной политики руководство института решило наделить отдельные структурные подразделения правами юридического лица, с тем чтобы они приобрели финансовую самостоятельность, оставаясь в составе института. Регистрационная палата усомнилась в возможности существования составе одного юридического лица других самостоятельных юридических лиц и обратились за разъяснениями к консультанту.
Дайте консультацию.

Задача 62
Акционерное общество «Форпост»было реорганизовано путём разделения его на два самостоятельных предприятия: АО «Старт» и АО «Поиск». Кредиторы общества не были своевременно уведомлены о реорганизации и узнали о прекращении деятельности АО лишь из газет. Договоры, заключённые ими с АО, не были исполнены обществом, в результате чего кредиторы понесли значительные убытки. Правопреемники «Форпоста» в ответ на претензии кредиторов заявили, что на момент реорганизации никаких долгов АО перед кредиторами не существовало, поэтому в разделительном балансе какие – либо обязательства перед кредиторами отсутствуют. Кроме того, за прошедшее время из состава АО «Старт» выделилось общество «Империал», которое получило большую часть активов «Старта». Поэтому АО «Старт» не в состоянии возместить кредиторам убытки, причинённые его правопредшественником. Потерпевшие обратились к юристу с вопросом о возможных способах защиты их прав.
Ответьте на поставленный вопрос. В каком порядке должна проводиться реорганизация юридического лица? Какие последствия наступают, если этот порядок нарушен?

Задача 63
Фёдоров – участник полного товарищества «Коробкин и компания»- предложил акционерному обществу заключить выгодную сделку. В подтверждении своих полномочий на подписания договора Фёдорав представил:
нотариально заверенную копию учредительного договора полного товарищества, из которого следует, что Фёдоров наряду с Коробкиным и фирмой «Вандерлес» является его участником, и что ведение дел товарищества поручено Коробкину;
доверенность на право совершения соответствующей сделки, выданную Федорову фирмой «Вандерлес»;
собственноручно письмо Коробкина, из которого видно, что он не возражает против заключения договора;
визитную карточку, в которой указаны домашний адрес и телефон Фёдорова.
Подтверждают ли указанные документы полномочия Фёдорова ?
Если нет, то какие документы Необходимы для подтверждения его полномочий?

Задача 64
Индивидуальный предприниматель Иванов решил организовать предприятие в форме товарищества на вере. Найдя заинтересованную фирму, Иванов предложил ей в новом предприятии роль полного товарища, сохранив за собой статус вкладчика. В учредительном договоре товарищества было предусмотрено, что руководить им будет сам Иванов в качестве директора. Поскольку доля Иванова в складочном капитале составила 90 %, предприятие получило название « Коммандитное товарищество “ Иванов и компания“ ». Вскоре после регистрации предприятия второй его участник попытался отстранить Иванова от руководства фирмой на том основании, что, будучи вкладчиком, Иванов мог бы руководить товариществом на вере лишь на основе доверенности, которая ему не выдавалась. На это Иванов заявил, что ему как органу юридического лица – директору – доверенность на совершение

сделок от имени товарищества не требуется. Возникший спор перенесён на рассмотрение третейского суда.
Какое решение должен вынести суд? Дайте понятие органа юридического лица. Какую роль в осуществлении дееспособности юридического лица играют его органы?

Задача 65
Химик Круглов по заказу экологического фонда «Грин» разработал методику перевода автомобильного транспорта на экологически чистое топливо – этиловый спирт. Для практического воплощения изобретения было решено создать открытое акционерное общество и привлечь в него широкие массы вкладчиков. Юристы фонда «Грин» разработали учредительные документы и представили их на обсуждение учредителей. Согласно документам размер уставного капитала АО должен составлять 600 тыс. долл. США и подразделять на 60 000 обыкновенных акций номиналом по 10 долл. каждая. В счёт оплаты акций учредители обязались: Круглова (2000 акций) – передать АО права на использование изобретения; фонд «Грин» (5000 акций) – подготовить учредительные документы и произвести регистрацию АО, а также дать разрешение на использование своего наименования в названии АО « Грин Этил». Все остальные акции предполагались разместить среди желающих путём открытой подписки. В ходе обсуждения Круглов предложил выпустить акции двух видов: номиналом 10 долл.- для учредителей и 100 долл. – для всех остальных акционеров, с тем чтобы на каждую акцию приходился один голос. Кроме того, он потребовал закрепить в уставе АО право преимущественной покупки акций, продаваемых другими акционерами. Управляющий фондом «Грин» согласился с этими предложениями, попросив, однако, подробно объяснить ему, как будет проходить открытая подписка на акции. Для ответа на этот вопрос был приглашён юрист.
Оцените содержание учредительных документов АО и предложения учредителей, а также дайте правовую характеристику процедуры открытой подписки на акции. Какими документами должна оформляться открытая подписка на акции и каково их юридическое значение?

Задача 66
Группа акционеров АО «Корунд» пригласила на своё чрезвычайное общее собрание юриста для разрешения ряда возникших проблем. На собрании присутствовало 240 акционеров, обладающих в совокупности 75, 5 % голосующих акций. Председательствующий объявил, что самый крупный акционер – ООО «МСТ», владеющее 23, 5 % акций, не было приглашено на собрание, поскольку оно проводит в отношении акционерного общества неконструктивную политику и, кроме того на собрании будут обсуждаться вопросы, касающиеся санкций в отношении ООО «МСТ». Так как требуемый по уставу АО кворум – 75% голосующих акций – был собран, общее собрание приступило к работе. Председательствующий предложил дополнить повестку дня вопросом о реорганизации АО «Корунд», что и было единогласно поддержано акционерами. В своём выступлении председатель собрания заявил, что ООО «МСТ», пользуясь противоречиями среди мелких акционеров АО, постоянно ввергает его в сомнительные коммерческие проекты. Так, на последнем годовом собрании акционеров ООО «МСТ» добилось внесения в план работы АО проекта, нанесшего АО огромные убытки. В связи с этим председательствующий предложил взыскать с ООО «МСТ» все убытки, причинённые акционерному обществу, а также реорганизовать АО в дочернее или, по крайне мере, зависимое от ООО «МСТ» общество. Последнее мероприятие, по его мнению, юридически оформит сложившуюся ситуацию и защитит на будущее интересы мелких вкладчиков.
Сообщите собранию своё мнение о предложенной реорганизации. Разъясните правовое положение дочерних и зависимых обществ предложите пути защиты интересов мелких акционеров. Объясните, в каком порядке должны осуществляться подготовка и созыв собрания акционеров и какие последствия могут наступить при нарушении этого порядка?

Задача 67
АО «М.М», заключившее договор поставки с государственным унитарным предприятием «Взлёт» , предъявило в арбитражном суде иск о расторжении договора и взыскания с ГУП «Взлёт» убытков, вызванных расторжением договора, на том основании, что ответчик является финансово несостоятельным. В обоснование своих требований АО представило следующие данные: уставный капитал ГУП «Взлёт» определён уставом предприятия в размере 500 тыс. руб., а по данным инвентаризации на конец последнего года на балансе ГУП числится имущество общей стоимостью всего 120 тыс. руб. Таким образом, в соответствии с п.5 ст.114 ГК ГУП «Взлёт» было обязано уменьшить размер своего уставного фонда, в результате чего у кредитора возникает право требовать

досрочного прекращения существующих договоров и взыскания убытков. В судебном заседании представитель ГУП заявил, что в состав активов предприятия наряду с собственным имуществом входит дебиторская задолженность покупателей перед ГУП в сумме более370 тыс. руб. Таким образом, стоимость чистых активов предприятия оказывается ненамного меньше размера уставного фонда. Предприятие не могло самостоятельно уменьшить размер своего уставного фонда, предприятие не могло самостоятельно уменьшить размер своего уставного фонда, поскольку это прерогатива учредившего его органа – правительства РФ, следовательно, к нему и надо предъявлять иск. В пользу последнего говори также и то, что согласно уставу ГУП «Взлёт» является казённым предприятием (хотя этот термин и не упоминается в уставе). Поэтому ответственность по обязательствам казённого предприятия несёт учредившее его правительство РФ.
Оцените доводы сторон и решите дело. Ответьте на вопрос о том, каковы особенности правового положения унитарного, в частности казённого, предприятия. Что означает утрата имущества как основание ликвидации предприятия?

Задача 68
В регистрационную палату обратились группа граждан, желающих создать предприятие по ловле рыбы в Неве и Ладожском озере. Изучив представленные на регистрацию документы, юрист регистрационной палаты вернул документы заявителям, указав на следующие ошибки:
1) название предприятия – «Артель рыболов “Гетеборг”» - не соответствует законодательству, поскольку Гетеборг - это шведский, а не российский город;
2) учредительный договор подписан председателем и секретарём учредительного собрания артельщиков, а не самими участниками ;
3) в уставе не оговорены общий размер складочного капитала и количество членов артели, а указан лишь размер паевого взноса;
4) в уставе предусмотрено, что распределение прибыли между членами артели и голосования на общем собрании осуществляются пропорционально их паевым взносам, причём каждый участник может по желанию внести несколько паевых взносов. Оба эти положения противоречат законодательству;
5) согласно уставу председатель артели одновременно является председателем её правления, а все члены правления являются членами наблюдательного совета с правом совещательного голоса, что также не соответствует закону.
Заявители обратились с жалобой к начальнику отдела регистрационной палаты, считая замечания юриста не соответствующими закону.
Ответьте на жалобу, оценив вышеизложенные замечания.

Задача 69
Аудиторская проверка потребительского кооператива «Сосновый бор» выявила значительные убытки по результатам хозяйственной деятельности кооператива за 1996 г. На общем собрании членов кооператива 23 марта 1997 г. утверждён баланс кооператива за 1995 г. и решено не покрывать образовавшиеся убытки путём дополнительных инвестиций, а соразмерно уменьшить размер паевых взносов всех членов кооператива, уравняв, тем самым, его активы и пассивы. Один из кредиторов кооператива, узнав о принятом решении, обратился в суд с иском о ликвидации кооператива. Одновременно он потребовал досрочного расторжения договора, заключённого с кооперативом, и взыскания всех убытков . 5 мая 1997 г. суд удовлетворил иск кредитора. В связи с недостаточностью имущества кооператива для покрытия убытков суд возложил субсидиарную ответственность по долгам кооператива на одного из его участников – полное товарищество «Фермеры Корсаков и Петров». Последние обжаловали решение суда в кассационном порядке считая его незаконным.
Какое решение Вы примите по кассационной жалобе?

Задача 70
Известный предприниматель и меценат Арканов решил основать музей для пропаганды современного прикладного искусства России и помощи молодым художникам в организации их выставок. В разговоре с юристом Арканов заявил, что готов финансировать создание музея, а в дальнейшем, если музей не будет окупать себя, готов периодически перечислять музею определённые денежные суммы, указанные в учредительных документах . кроме того, Арканов настаивал на том, чтобы учредителем музея выступала вся его семья, против чего она не возражает, а сам музей носил его имя. Поскольку музей задумывается как некоммерческая организация, его учредительные документы должны полностью исключать ответственность Арканова или его семьи по долгам музея. Юрист объяснил

Арканову, что ни один из предусмотренных законодательством видов юридических лиц не соответствует полностью требованиям Арканова. Поэтому в данном случае придётся создавать новую организационно – правовую форму, соединяющую в себе черты фонда, учреждения и общественной организации.
Согласны ли Вы с доводами юриста? В чём заключаются различия между фондом, учреждением и общественной организации? Помогите выбрать правовую форму некоммерческой организации, максимально соответствующую запросам мецената?

Задача 71
«Ассоциация рекламных фирм Калмыкии» заключила договор на организацию и проведение рекламной компании крупного предприятия. Нарушив ряд условий договора, ассоциация причинила рекламодателю большие убытки. Возражая против предъявленного в арбитражном суде иска, юрист ассоциации заявил, что причиной срыва договорных обязательств стал выход из ассоциации в прошлом году группы рекламных фирм, которым предполагалось перепоручить исполнения договора. В соответствии со ст. 123 ГК к этим фирмам и следует предъявлять иск. Кроме того, заключив договор на организацию и проведение рекламной компании, ассоциация вышла за рамки своей специальной правоспособности, поскольку она является некоммерческой организацией. Значит, соответствующий договор должен быть признан недействительным, что исключает гражданско – правовую ответственность ассоциации.
Оцените изложенные доводы. Каковы особенности правового положения объединений юридических лиц?

Задача 72
Съезд политической партии решил реорганизовать партию в массовое общественно – политическое движение «Общероссийский народный фронт “ Русь ”». учредительными документами общественного движения предусматривалось, что оно является некоммерческой организацией и не имеет прав юридического лица. Членами движения, имеющими право избирать и быть избранными в его руководящие органы, могут быть только физические лица, внёсшие определённый денежный вклад. Они же несут субсидиарную имущественную ответственность по долгам общественного движения. Все иные участники движения прав членства не имеют и по его обязательствам не отвечают.
Оцените содержание учредительных документов движения с точки зрения действующего законодательства. Какие виды общественных объединений Вам известны и в чём их отличительные особенности?

Задача 73
Кредиторами общества с дополнительной ответственностью « Герметик » предъявлен иск в арбитражный суд о ликвидации общества в связи с его несостоятельностью. В состав имущества, подлежащего распределению между кредиторами, истцы просят включить активы двух дочерних обществ ОДО « Герметик », а также имущество, закреплённое за представительствами и филиалами ОДО «Герметик» в других городах. Возражая против предъявленных требований, представитель ответчика заявил, что дочерние общества являются самостоятельными юридическими лицами и по долгам предприятия – учредителя не отвечают. Иногородние филиалы согласно положениям о филиалах также являются юридическими лицами и не подлежат ликвидации. Кроме того, ликвидация общества в связи с его банкротством возможна только после применения комплекса реорганизационных процедур, предусмотренных законодательством, поскольку остаётся возможность его финансового оздоровления.
Разберите доводы сторон. Охарактеризуйте правовое положение филиалов и представительств юридического лица. Опишите основные этапы конкурсного процесса.

Задача 74.
Гражданин Харламов, увидев объявление о вакансиях инженеров в проектно-конструкторском бюро, пришел в отдел кадров на беседу. Там ему сказали, что готовы взять его на работу, но трудовой договор с ним заключат на год, чтобы проверить, хороший ли он работник, а через год будут решать вопрос о продлении договора.
Законны ли такие действия работодателя? Дайте юридически мотивированный ответ.

Задача 75.

Завод «Юпитер», расположенный в Санкт-Петербурге, построил новое помещение для механосборочного цеха в г. Всеволожске (Ленинградской область). Директор завода издал приказ о том, что с 1 февраля 2003г. цех начинает работать в новом помещении и с этой даты туда должны выходить на работу все работники цеха. Некоторые рабочие и инженеры не согласились с приказом, мотивируя тем, что он издан без их согласия.
Требуется ли в данном случае согласие работников на направление на работу в новое помещение цеха? По каким признакам можно отличить перевод на другую работу от перемещения?

Задача 76.
Глава администрации города А. А. Сквозник – Дмухановский подписал Постановление «О мерах по улучшению благоустройства городской территории», в котором предусматривалось, что за самовольную установку ларьков для мелкорозничной торговли физические и юридические лица несут административную ответственность в виде административного штрафа с конфискацией самовольно построенных объектов в муниципальную собственность.
Составьте проект протеста прокурора на данное постановление.

Задача 77.
Инспектор ДПС ГИБДД Пуговицын составил протокол о нарушении Правил дорожного движения Люлюковым, выразившихся в управлении транспортным средством в состоянии опьянения, и изъял водительское удостоверение. Люлюков обратился с жалобой к начальнику ГИБДД, полагая, что инспектор нарушил требования ст. 3.8 КоАП РФ, которая предусматривает, что лишение специального права назначается только судьей. Начальник ГИБДД в жалобе отказал, Люлюков обратился в суд. Суд вынес решение о признании действий инспектора незаконными, поскольку, согласно ст. 35 Конституции РФ, никто не может быть лишен своего имущества иначе как по решению суда.
Каким должно быть решение суда по данному делу? Составьте его проект.

Задача 78
Сутягин обратился в областной суд с заявлением, в котором просил признать недействующим ряд статей областного закона, предусматривающих вступление в силу областных законов на следующий день после их официального опубликования, а нормативных актов областных министерств – с момента их подписания.
Составьте проект решения суда.

Задача 79.
В Тюменской области был принят Закон об административной ответственности за рекламу печатной эротической продукции на территории области. Статьей 5 указанного Закона была установлена административная ответственность юридических и физических лиц за несоблюдение предусмотренных им положений в виде административного штрафа в размере от 2500 до 5000 руб. с конфискацией незаконно рекламируемой продукции.
Составьте проект протеста прокурора области на данный закон, если полагаете, что данный закон противоречит КоАП РФ.

Задача 80.
Правдивцев обратился в Верховный Суд РФ с заявлением о признании недействительным Указания ЦБ РФ «О порядке работы с наличной иностранной валютой». По его мнению, форма акта не соответствует установленным требованиям, которые содержатся в Постановлении Правительства № 1009 (Правила подготовки нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти и их государственной регистрации»). Кроме того, опубликован данный акт был по истечении 30 дней после его государственной регистрации.
Какое решение должен принять Верховный Суд РФ?

Задача 81
Начальник Госинспекции архитектурно – строительного надзора вынес постановление о привлечении к административной ответственности ООО «МММ» по ст. 9.5 КоАП РФ в виде административного штрафа. Уплатив штраф, ООО обжаловало это постановление в арбитражный суд, который вынес решение о признании его недействительным. Получив сумму штрафа, ООО обратилось в арбитражный

суд с иском о взыскании процентов в порядке ст. 395 ГК РФ за пользование чужими денежными средствами.
Какое решение примет суд?

Задача 82.
24 июня 2006 г. налоговой инспекцией было выявлено правонарушение, совершенное индивидуальным предпринимателем Монеткиным – нарушение срока постановки на учет в налоговом органе (ст. 15.3 КоАП РФ). 26 сентября 2006 г. Монеткин получил повестку с требованием явиться к мировому судье для рассмотрения данного дела. Монеткин в суде пояснил, что он совершил не административное, а налоговое правонарушение, предусмотренное ст. 116 НК РФ. Срок давности налоговых санкций (ст. 115 НК РФ) уже истек.
Дайте юридический анализ дела.

Задача 83.
Индивидуальный предприниматель Беспутный, находясь в зале заседания арбитражного суда, в процессе судебного заседания проявлял неуважение к суду – кричал, сидя отвечал на вопросы, комментировал действия судей и участников процесса, не реагировал на замечания председательствующего. Судебный пристав составил протокол о совершении правонарушения по ст. 17.3 КоАП РФ, и направил протокол в районный суд. Судья дело вернул, указав судебному приставу, что Беспутный должен нести ответственность по ст. 119 АПК РФ в виде судебного штрафа.
Дайте юридический анализ дела. Какова юридическая природа штрафа, предусмотренного АПК РФ?

Задача 84.
Временно проживающий на территории РФ Д. Питерсон, являющийся лицом без гражданства, работающий журналистом одной из телекомпаний, был остановлен при въезде на территорию Чеченской республики. Поскольку у него отсутствовало специальное разрешение, он был задержан ОВД. После установления личности выдворен к месту временного проживания.
Дайте Д. Питерсону письменную юридическую консультацию на предмет того, были ли нарушены его конституционные права.
10. Налоговый инспектор Десяткин вызвал повесткой 16 – летнего Копейкина для решения вопросов, связанных с уплатой налогов, полученных им от предпринимательской деятельности. Копейкин не явился и был привлечен комиссией по делам несовершеннолетних к административной ответственности по ст. 19.4 КоАП РФ. Копейкин обжаловал в суд привлечение к ответственности, указав, что в суд не явился, так как в этот день не было его законного представителя – Добролюбова. С его согласия, как указал Копейкин, он осуществлял, согласно ст. 26 ГК РФ, предпринимательскую деятельность. Суд в принятии жалобы отказал, так как Копейкин не обладает гражданской процессуальной дееспособностью.
Разрешите дело по существу.

Задача 85
Гражданин Китая Мао Цзы, студент железнодорожного института, решил на время студенческих каникул остаться поработать в бригаде проводников с целью речевой и профессиональной практики. Ректор студенту объяснил, что для работы необходимо получить разрешение на использование иностранной рабочей силы, зарегистрировав соответствующий договор.
Прав ли ректор?

Задача 86.
Гражданин Монголии Н. при оформлении разрешения на временное проживание отказался от прохождения обязательной дактилоскопической регистрации, так как его личность установлена в ходе 6 – месячной проверки ОВД. Тогда он получил отказ в получении разрешения на временное проживание, после чего обратился в суд.
Составьте проект судебного акта по данному делу.

Задача 87.
В ходе проведения проверки соблюдения законодательства о контрольно – кассовых машинах в киоске индивидуального предпринимателя Саахова был установлен факт неприменения ККМ (продавец Деева не пробила чек). Был составлен Акт проверки, Саахов привлечен к административной ответственности.

В заявлении в арбитражный суд Саахов указал, что имели место следующие нарушения: он не был проинформирован о ходе проверки, не присутствовал при ее проведении, месяц назад его уже проверяли на данный предмет, копию акта вручили продавцу, а не ему.
Составьте проект решения арбитражного суда.

Задача 88.
Минюст РФ отказал в регистрации Инструкции Федеральной службы по контролю за оборотом наркотиков «О порядке рассмотрения и разрешения писем, жалоб и обращений граждан в федеральных органах Роснаркоконтроля» на том основании, что Инструкция предусматривает рассмотрение в том числе и анонимных обращений, что противоречит требованиям действующего законодательства.
Председатель Роснаркоконтроля обжаловал отказ Минюста РФ в судебном порядке.
Составьте проект решения суда.

Задача 89.
20 ноября Здравомыслов был привлечен к административной ответственности за нарушение Правил дорожного движения. 30 ноября он подал жалобу вышестоящему должностному лицу на постановление по делу об административном правонарушении, в удовлетворении которой ему было письменно отказано в письме от 15 декабря. 20 декабря он обратился в суд с жалобой на постановление о привлечении его к административной ответственности и решение по жалобе. Судья отказал в приеме жалобы, сославшись на то, что Здравомыслов уже воспользовался правом на защиту и вторично обращаться по тому же поводу не имеет права. Дайте оценку действиям судьи.

Задача 90.
Прокурор области обратился в суд с иском о ликвидации Оренбургского войскового казачьего общества, поскольку, согласно его уставу, предусмотрено создание вооруженного формирования. В суде представитель казачьего общества пояснил, что решение о ликвидации данного общественного объединения может быть принято только Президентом РФ, и что данные формирования предназначены для несения государственной службы.
Составьте проект решения суда.

Задача 91.
Постановлением руководителя управления федерального казначейства налоговая инспекция была привлечена к административной ответственности по ст. 15.14 КоАП РФ в виде административного штрафа.. Прокурор области принес протест на данное постановление, полагая, что налоговая инспекция, являясь органом исполнительной власти, не может нести административную ответственность.
Правомерна ли позиция прокурора? Могут ли быть органы исполнительной власти субъектами административных правонарушений?

Задача 92.
Совет Федерации Федерального Собрания РФ обратился к Президенту РФ с предложением отменить Указ Президента РФ о назначении первого заместителя Председателя Правительства РФ, поскольку Конституция РФ (ст. 110) и ФКЗ «О Правительстве РФ» (ст.6) не предусматривают наличие в составе Правительства РФ подобной государственной должности. Государственно – правовое управление Администрации Президента РФ подготовило ответ, в котором указывалось, что должность первого заместителя Председателя Правительства РФ предусмотрена Указом Президента, устанавливающим систему федеральных органов исполнительной власти, а при ее учреждении Президент РФ не вышел за рамки конституционных полномочий.
Каково Ваше мнение по данному вопросу?

Задача 93.
Прокурор области обратился в суд с заявлением о признании незаконными ряда положений Устава области. В частности, прокурор считает неправомерным, что глава субъекта Федерации, возглавляя систему исполнительной власти области, не возглавляет согласно Уставу Правительство области, что, по мнению прокурора, не соответствует положениям ФЗ РФ «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации»

Составьте проект судебного акта.

Задача 94.

Налоговая инспекция обратилась в арбитражный суд с заявлением о взыскании с ООО «Май» налоговой санкции за нарушение срока предоставления в налоговый орган информации об открытии банковского счета (ст. 118 НК РФ). Представитель общества в суде пояснил, что нарушение связано с тем, что бухгалтер ООО заболел и не смог выполнить данную обязанность. Представитель налоговой инспекции пояснил, что согласно Методическим указаниям МНС РФ по применению отдельных положений налогового законодательства при решении вопроса о применении налоговых санкций за нарушение сроков предоставления информации причины значения не имеют.

Составьте проект судебного акта.

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **9**

3.1. Материально-техническое обеспечение 9

3.2. Учебно-методическое обеспечение 9

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **10**

7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учёта»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учёта»: научиться определять насколько эффективно компания управляет своими ресурсами и помогает рассчитать оптимальную цену на услугу или продукцию. Дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[13]:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК02	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ОК 03	методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли;	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	

[13] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

		рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	

7.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов;	**Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета**	2	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
2	Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его значение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Расчет необходимого количества продуктов.	**Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании**	4	
3	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление	**Тема 1.3. Материальная ответственность. Инвентаризация**	2	

4	Учет товаров и тары на складах. Товарные потери и порядок их списания.	**Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания**	2	
5	Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Отчет о реализации и отпуске изделий кухни. Учет готовой продукции.	**Тема 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания**	4	
6	Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги. Понятие дебиторской и кредиторской задолженности. Сроки исковой давности. Сомнительный долг	**Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций**	4	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия[14]	36	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в *форме (* диф.зачет,*)*	-	-
Всего	**38**	**-**

[14] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание**	**6**	ОК02, ОК 03
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета; Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	*	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение Бухгалтерский учет как важнейший инструмент управленческой деятельности	2	
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание**	**10**	ОК02, ОК 03
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 «Расчет количества сырья на необходимое количество порций»	2	
	Практическое занятие №2 «Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа»	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание**	**4**	ОК02, ОК 03
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №3 «Составление договора материальной ответственности»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	**Содержание**	**6**	ОК02, ОК 03
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4 «Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве»	2	
	Практические занятия № 5 «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	*	
	Содержание	**9**	

Тема 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	ОК02, ОК 03
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятия № 6 «Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов»	2	
	Практические занятия № 7 «Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)»	1	
	Практические занятия № 8 «Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)»	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание**	**4**	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	2	ОК02, ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий Решение ситуационных задач	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация **контрольная работа**			
Всего		**38**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Социально-экономических дисциплин»,, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02641-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/433270

2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 423 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02594-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/433544

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (действующая редакция).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты Умеет: рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если онглубоко и прочно усвоил программный материалкурса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятыерешения, владеет разносторонними навыками и приемамивыполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если онимеет знания толькоосновного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.
Знает: методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;		

правила торговли; Умеет: вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;		

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОПЦ.05 Основы калькуляции и учёта

программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учета» разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности / профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, №1569, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): Е.С. Петушкова, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учёта».

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов).

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 02, 03	З1	виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета;
	З2	элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
	З3	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
	З4	требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
	З5	понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
	З6	понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
	З7	правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары;
	З8	правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
	З9	методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
	З10	понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;
	З11	ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли;
	З12	виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций;

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
		правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
	З13	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
	У1	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
	У2	составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
	У3	составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
	У4	рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
	У5	участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
	У6	пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями
	У7	принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	З1	Способность перечислить виды учета, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета;	Устный опрос (п.5.1 вопрос1-5) Сообщение (п5.2)	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	З2	Способность сформулировать элементы бухгалтерского учета, принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;		
	У1	Способность вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		и тары в кладовой организации питания;		
Тема 1.2 СРС по Теме 1. 2. Ценообразование в общественном питании 1	З5	Способность сформулировать понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Устный опрос (п.5.1 вопрос6-10) Практические работы (п.5.3 п/р 1-2	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	З6	Способность сформулировать понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	У3	Способность составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;		
	У4	Способность рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;		
Тема 1.3 СРС по Теме 1. 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	З8	Способность сформулировать правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Устный опрос (п.5.1 вопрос11-15) Практические работы (п.5.3 п/р 3	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	З9	Способность объяснить методику осуществления контроля за товарными запасами, понятие и виды товарных потерь, методику их списания, методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;		
	З10	Способность объяснить понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей;		
	У1	Способность вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	У5	Способность участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;		
Тема 1.4 СРС по Теме 1. 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	З2	Способность сформулировать элементы бухгалтерского учета, принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Устный опрос (п.5.1 вопрос16-20) Практические работы (п.5.3 п/р 4-5	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	З3	Способность перечислить основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;		
	З4	Способность перечислить требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов, права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;		
	З7	Способность сформулировать правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары;		
	З8	Способность сформулировать правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;		
	У1	Способность вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		
Тема 1.5 СРС по Теме 1. 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиям и	З7	Способность сформулировать правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары;	Устный опрос (п.5.1 вопрос21-25) Практические работы (п.5.3 п/р 6-8	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	З11	Способность перечислить ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей, правила торговли;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины общественного питания	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	У1	Способность вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		
	У2	Способность составлять товарный отчет за день, определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;		
Тема 1.6 СРС по Теме 1. 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	З12	Способность перечислить виды оплаты по платежам, виды и правила осуществления кассовых операций, правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;	Устный опрос (п.5.1 вопрос26-30) Практические работы (п.5.3 п/р 9	Другие формы контроля – контрольная работы 2 варианта (тестовые задания; задачи)
	З13	Способность сформулировать правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	У6	Способность пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями		
	У7	Способность принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование*)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, письменный отчет по лабораторной работе).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено

три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных задач)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса) текущей аттестации:

Тема 1.1

1. Что такое бухгалтерский учет?

Ответ:

Бухгалтерский учет — это систематическая регистрация, обобщение и контроль за хозяйственными операциями предприятия с целью получения полной и достоверной информации о его финансовом положении и результатах деятельности.

2. Какие основные функции выполняет бухгалтерский учет?

Ответ:

Информационная — обеспечивает данные для принятия управленческих решений.
Контрольная — помогает отслеживать правильность ведения хозяйственной деятельности.
Оперативная — позволяет быстро получать актуальную информацию.
Аналитическая — помогает анализировать финансовое состояние компании.

3. Какие виды бухгалтерского учета существуют?

Ответ:

Финансовый учет — отражает финансовое состояние организации для внешних пользователей.
Управленческий учет — предназначен для внутреннего использования руководством компании.
Налоговый учет — обеспечивает соблюдение налогового законодательства.

4. Какие основные документы используются в бухгалтерском учете?

Ответ:

Первичные документы (счета, накладные, чеки)
Регистры бухгалтерского учета (журналы, книги учета)
Финансовая отчетность (баланс, отчет о прибылях и убытках)

5. Почему важна правильная организация бухгалтерского учета?

Ответ:

Правильная организация обеспечивает достоверность информации, помогает избежать ошибок и штрафов, а также способствует эффективному управлению предприятием.

Тема 1.2

6. Что такое ценообразование в сфере общественного питания?

Ответ:

Ценообразование — это процесс определения стоимости блюд и услуг, предоставляемых в ресторанах, кафе, кондитерских и других заведениях общественного питания, с учетом затрат и рыночных условий.

7. Какие основные факторы влияют на формирование цены в общественном питании?

Ответ:

Себестоимость продукции (продукты, сырье)
Операционные расходы (зарплата, коммунальные услуги)
Рыночная ситуация и конкуренция
Целевая аудитория и уровень цен в регионе
Маржа и прибыльность предприятия

8. Какие методы ценообразования применяются в общественном питании?

Ответ:

Наценка на себестоимость
Установление фиксированной цены (фикс-прайс)
Дифференцированное ценообразование (по времени, дням, акциям)
Ценообразование на основе рыночных цен

9. Почему важно правильно определить цену на блюда и услуги?

Ответ:

Правильная цена обеспечивает покрытие затрат, получение прибыли и конкурентоспособность, а также влияет на спрос и репутацию заведения.

10. Какие последствия могут возникнуть при неправильном ценообразовании?

Ответ:

Убытки при слишком низких ценах

Потеря клиентов при слишком высоких ценах

Низкая рентабельность и невозможность развития бизнеса

Негативное влияние на имидж заведения

Тема 1.3

11. Что такое материальная ответственность в сфере общественного питания?

Ответ:

Материальная ответственность — это обязанность работника возместить ущерб, причиненный работодателю в результате порчи, утраты или недостачи имущества, продуктов или инвентаря.

12. Какие виды материальной ответственности существуют у работников ресторана или кондитерской?

Ответ:

Полная ответственность — за утрату или порчу всего имущества.

Ограниченная ответственность — в пределах установленной суммы или стоимости утраченного имущества.

Административная ответственность — за нарушение правил хранения и учета имущества.

13. Почему важно проводить инвентаризацию в заведениях общественного питания?

Ответ:

Инвентаризация помогает выявить недостачи, излишки и порчу продуктов и инвентаря, проверить правильность учета и обеспечить достоверность отчетности.

14. Какие основные этапы проведения инвентаризации?

Ответ:

Подготовка инвентаризационной комиссии и документации

Проверка наличия и состояния имущества и продуктов

Сравнение фактического наличия с учетными данными

Оформление результатов и выявление недостач или излишков

15. Какие последствия могут возникнуть при неправильном учете или недостаче продуктов?

Ответ:

Финансовые убытки для заведения

Нарушение санитарных и технологических требований

Возможные штрафы или дисциплинарные взыскания для сотрудников

Ухудшение репутации предприятия

Тема 1.4

16. Почему важен учет сырья, продуктов и тары в организации питания?

Ответ:

Учет позволяет контролировать наличие и движение материалов, избегать недостач и порчи, а также правильно планировать закупки и расходы.

17. Какие виды учета используются для сырья и продуктов?

Ответ:

Первичный учет — оформление приходных и расходных документов

Бухгалтерский учет — систематизация данных о движении сырья и продуктов

Инвентаризация — периодическая проверка наличия и состояния запасов

18. Какие основные документы используются для учета сырья и продуктов?

Ответ:

Приходные накладные

Товарные чеки и квитанции

Акт списания и списочные ведомости

Транспортные накладные

19. Что такое тары и почему их учет важен?

Ответ:

Тара — это емкости и упаковка, используемые для хранения и перевозки продуктов. Учет тары важен для контроля издержек, правильного хранения и предотвращения потерь.

20. Какие основные правила ведения учета в кладовых организаций питания?

Ответ:

Ведение точных и своевременных записей

Регулярные инвентаризации

Соблюдение правил хранения и санитарных требований

Контроль за сроками годности и состоянием продуктов

Тема 1.5

21.Почему важен учет продуктов и готовой продукции в предприятиях общественного питания?

Ответ:

Учет помогает контролировать расход сырья, своевременно выявлять недостачи или излишки, а также правильно отражать объемы производства и реализации.

22. Какие основные этапы учета продукции на предприятии общественного питания?

Ответ:

Учёт сырья при поступлении

Учет расхода сырья при приготовлении блюд

Учёт готовой продукции при отпуске и реализации

Инвентаризация и сверка данных

23. Какие документы используются для учета продукции и товаров?

Ответ:

Накладные на поступление сырья

Карточки учета готовой продукции

Талон-отпуск (на отпуск блюд и продукции)

Реализационные и кассовые чеки

24. Как осуществляется учет отпуска и реализации продукции?

Ответ:

Путем регистрации отпуска продукции в специальных журналах или карточках, что позволяет контролировать объемы произведенной и реализованной продукции, а также вести отчетность.

25. Какие основные задачи учета при реализации продукции?

Ответ:

Обеспечить точность данных о реализованной продукции

Контролировать выполнение планов продаж

Правильно отражать выручку и списание товаров

Обеспечить своевременную инвентаризацию и списание просроченных или поврежденных товаров

Тема 1.6

26. Почему важен учет денежных средств в организации питания?

Ответ:

Учет денежных средств обеспечивает контроль за поступлениями и расходами, помогает избегать недостач и хищений, а также обеспечивает правильную финансовую отчетность.

27. Какие основные виды расчетных операций существуют в сфере общественного питания?

Ответ:

Оплата за продукты и сырье

Расчёты с поставщиками и подрядчиками

Продажа продукции клиентам (расчеты с наличными и безналичными средствами)

Внесение и снятие наличных из кассы

28. Какие документы используются для учета расчетных операций?

Ответ:

Кассовые ордера и кассовые книги

Расчетные и товарные чеки

Банковские выписки и платежные поручения

Акт выполненных работ или оказанных услуг

29. Что такое кассовая дисциплина и почему она важна?

Ответ:

Кассовая дисциплина — это соблюдение правил учета и хранения наличных денежных средств. Она важна для предотвращения хищений, ошибок и обеспечения точности финансовой отчетности.

30. Какие меры контроля применяются при ведении учета денежных средств?

Ответ:

Регулярные инвентаризации кассы

Ведение строгой документации по приходу и расходу денег

Использование кассовых книг и отчетов

Контроль за соблюдением правил работы с наличными и безналичными платежами

5.2 Примерные темы для сообщений

Бухгалтерский учет как важнейший инструмент управленческой деятельности – Тема 1.1

Структура сообщения:

1. Формулировка темы.
2. Актуальность темы, проблемы доклада.
3. Цели и задачи работы.
4. Краткое изложение новой информации, которую получил при изучении темы.
5. Подготовка выводов.

5.3 Примеры тестовых заданий

Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании

Практическая работа №1 Расчет количества сырья на необходимое количество порций

Цель - закрепить и углубить теоретические знания по расчету сырья на необходимое количество порций и получить практический навык расчета сырья на необходимое количество порций.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, микрокалькулятор, тетрадь для практических занятий, конспекты лекций.

Методические указания:

Для определения количества порций кулинарных изделий, которые можно приготовить из имеющегося количества сырья, следует найти в соответствующих таблицах Сборника рецептур процент отходов того или иного вида овощей и, пользуясь им, найти вес нетто.

Затем найти по соответствующий колонке Сборника рецептур вес нетто искомого продукта на одну порцию, и, поделив общий вес на вес нетто одной порции, найти требуемый результат.

Задача №1

Сколько порций борща украинского можно приготовить при наличии 20 кг картофеля в январе месяце? Сколько потребуется других овощей?

Пример решение:

Вес картофеля – 20кг

Находим по соответствующей таблице % отходов картофеля в январе – 35%. Определяем вес нетто: 20кг – 100%

Х кг (100%- 35% = 65%)

Х = (20 кг х 65%) : 100% = 13 кг.

Находим по рецептуре вес картофеля нетто для приготовления одной порции борща – 80г.

Определяем количество порций борща, которое можно приготовить из 13 кг картофеля нетто:13 кг = 13.000 г: 80 г = 162,5 порций.

Т.к. морковь и свекла в январе имеют повышенный процент отходов (25%), то требуемое количество этих овощей следует определять исходя из веса нетто.

Находим по рецептуре вес нетто моркови – 40г.

Находим вес нетто моркови на 162,5 порций борща:

20г х 162,5 кг = 3250г = 3кг 250г.

Определяем вес брутто моркови:

3,250 кг – 75%

Х = 100%

Х = (3,250кг х 100%): 75% = 4,333 = 4 кг 340г

Количество свеклы определяется аналогичным путем.

При определении требуемого количества остальных овощей пересчет производить не следует, т.к. % отходов на эти овощи в течении года не изменяется.

Поэтому, следует найти по рецептуре вес брутто не одну порцию борща и умножить этот вес на 162,5 порций.

Задача №2

Сколько порций рассольника № 195 можно приготовить из 70кг картофеля в марте и июне месяцах? Сравнить.

Задача № 3

Сколько порций супа картофельного с крупой № 204 можно приготовить из 50 кг картофеля и 10 кг моркови в сентябре месяце?

Задача № 4

Сколько порций картофельного пюре № 299 можно приготовить из 45 кг картофеля в августе и феврале месяцах? Сравнить.

Задача № 5

Сколько порций рагу из овощей № 321 можно приготовить из 17 кг картофеля в марте месяце. Сколько потребуется моркови, лука репчатого, капусты свежей белокачаной?

Задача № 6

Сколько порций запеканки овощной № 359 можно приготовить из 35 кг картофеля в декабре месяце. Сколько потребуется моркови, лука репчатого, капусты белокачанной, горошка зеленого консервированного?

Задача № 7

Сколько порций пудинга овощного № 360 можно приготовить из 5 кг капусты белокачанной свежей в сентябре месяце? Сколько потребуется моркови, капусты цветной?

Сделать вывод о проделанной работе.

Практическое занятие №2 «Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа»

Цель – закрепить теоретические знания о плане-меню и приобрести практический навык по его составлению.

Материально–техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланк Плана–меню (форма ОП-02), микрокалькулятор

Порядок работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Для решения заданий найдите нужные блюда в Сборнике рецептур кулинарных блюд и изделий и заполните 3, 4, 6, 7 столбцы таблицы (недостающие данные необходимо взять произвольно);
3. При расчёте цены продажи следует помнить формулу «сумма = норма × цена».
4. Проверьте решение и наличие ответов в конце каждого задания.
5. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение документа план-меню (форма ОП-2).

Теоретический материал

Форма ОП-02 – документ, предназначенный для составления ежедневного меню на предприятии, организации или ином учреждении, независимо от специфики его деятельности. В унифицированной форме ОП-2 отображаются необходимые продукты, предназначенные для приготовления конкретного количества блюд.

Документ составляется в единственном экземпляре за несколько дней до момента приготовления того или иного блюда. В плане-меню указывается полое наименование приготовляемого блюда, номер согласно специальным карточкам или же Сборнику рецептур, а так же количество блюд, намеченных к приготовлению.

В плане-меню формы ОП-02 все блюда подразделяются на группы (горячие блюда, холодные закуски, комплексные обеды, первые, вторые блюда, напитки и т.д.). При этом необходимо учесть, что следует соблюдать последовательность подачи блюд согласно правилам их потребления.

План-меню после составления уполномоченным на то лицом (как правило, им является заведующий производством) передается руководителю предприятия на рассмотрение и утверждение. В случае, если это необходимо, в форму ОП-2 вносятся поправки и только после этого документ утверждается.

Разработайте план-меню для студенческой столовой (вариант обеденного меню)

Задание 1. Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия 50 %.

№ п/п	Наименование блюда	Номер по Сборнику рецептур	Выход одного блюда, г	Количество порций	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
1	Салат из свежих помидоров и огурцов	?	?	20	?	?
2	Щи зеленые	?	500/20	20	?	?
3	Рыба жареная с луком по-ленинградски	?	?	20	?	?
4	Блинчики с маслом	?	?	20	?	?
5	Чай с лимоном	?	200/5	20	?	?
Итого		X	X	X	X	?

Задание 2. Заполните план-меню на основании полученных в задании 1 данных.

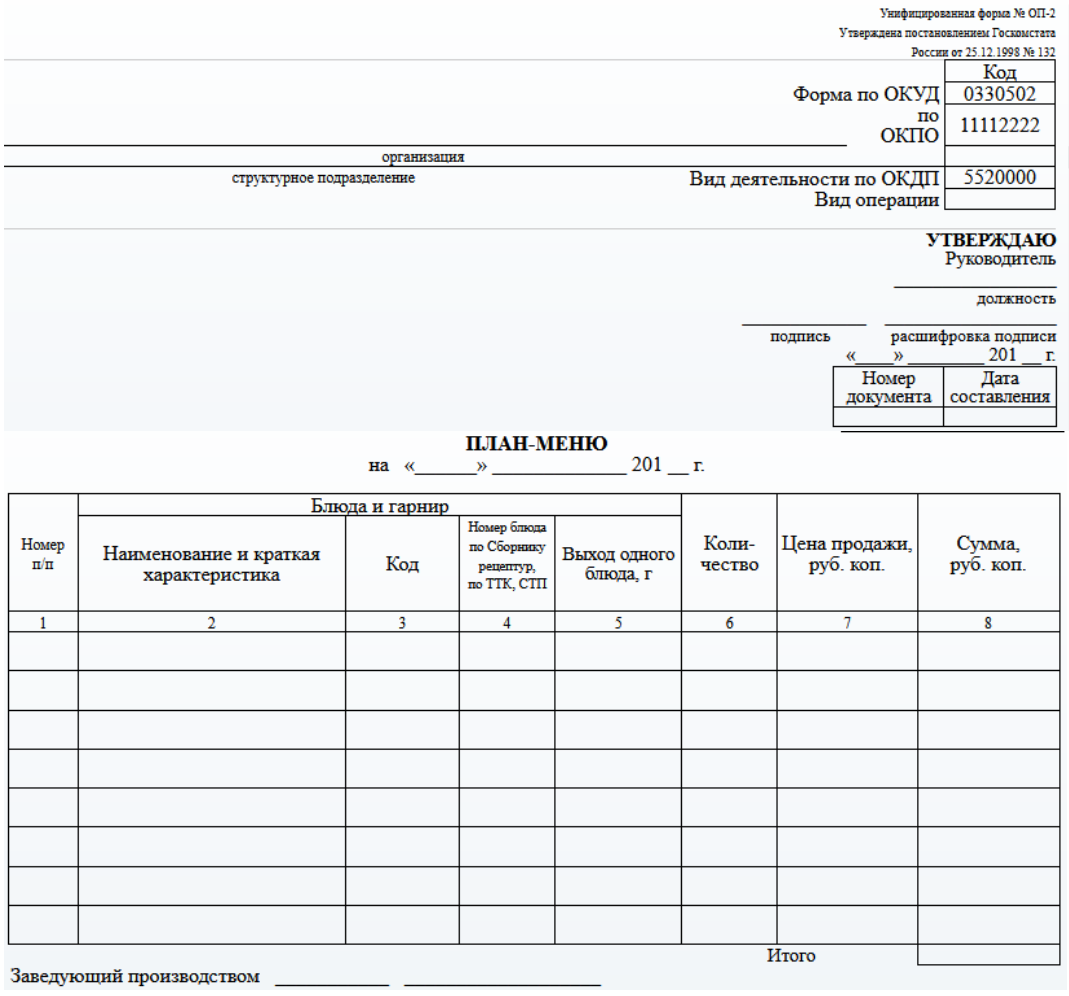
Цены на сырье

Наименование сырья	Цена	Наименование сырья	Цена
Мука пшеничная	56-00	Сахар	60-00
Эссенция (50 мл)	500-00	Натрий, аммоний двууглекислый	40-00
Помидоры свежие	70-00	Кислота лимонная	115-00
Огурцы свежие	60-00	Сметана (400 мл)	80-00
Картофель	30-00	Говядина	500-00
Сардельки	350-00	Лук репчатый	20-00
Маслины (300 г)	70-00	Лимон	230-00
Яйца куриные	50-00	Масло сливочное	400-00
Соль	20-00	Арахис жареный	200-00
Крупа манная	60-00	Маргарин	45-00
Телятина	650-00	Окорок копчено-вареный	500-00
Почки говяжьи	100-00	Каперсы (130 г)	250-00
Томатное пюре (140 г)	200-00	Какао-порошок	480-00
Горошек зеленый консервированный (425 мл)	29-00	Кабачки	18-00

Окунь	280-00	Морковь	16-00
Капуста цветная	180-00	Лук зеленый (20 г)	25-00
Молоко	60-00	Капуста белокочанная	11-00

Контрольные вопросы.

1. Кем подписывается план-меню?
2. Можно ли вносить коррективы в план-меню?
3. Может ли ПОП сами разработать форму плана-меню?
4. На сколько дней составляется план-меню?



Унифицированная форма № ОП-2
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330502
по ОКПО	11112222
Вид деятельности по ОКДП	5520000
Вид операции	

организация
структурное подразделение

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
_____
должность
_____ _____
подпись расшифровка подписи
«____» _____ 201 __ г.

Номер документа	Дата составления

ПЛАН-МЕНЮ
на «_____» _____ 201 __ г.

Номер п/п	Блюда и гарнир				Коли-чество	Цена продажи, руб. коп.	Сумма, руб. коп.
	Наименование и краткая характеристика	Код	Номер блюда по Сборнику рецептур, по ТТК, СТП	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7	8
					Итого		

Заведующий производством _____ _____

Тема 1.3. Материальная ответственность. Инвентаризация.

Практическое занятие №3 Составление договора материальной ответственности
Цель - закрепить теоретические знания о документообороте предприятий общественного питания и приобрести практический навык по заполнению договора о материальной ответственности.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для практических занятий, калькулятор, бланк Договора о материальной ответственности, конспект лекций.

Порядок выполнения практической работы:

Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия.
Внимательно прочитайте задание.
Ознакомьтесь с бланками договоров.
Определите недостающие данные.
Заполните недостающие данные в договорах.
Проверьте договор на правильность заполнения.

Задание 1. В бригаде ООО «Восход» столовой «Вкусно» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Заведующая производством является материально ответственным лицом. 30 января заведующая уволилась, на ее место 5 февраля был взят новый сотрудник (Петрова Татьяна Сергеевна). Заполнить договор о полной индивидуальной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

Задание 2. В бригаде ООО «Мечта» столовой «Щи-борщи» работает 5 человек: зав. производством, повар 4 разряда, повар 3 разряда, кухонный работник, мойщица посуды. Все работники являются материально ответственными лицами. 10 сентября была произведена плановая инвентаризация; 15 сентября повар 4 разряда уволился по собственному желанию без инвентаризации с письменного согласия всей бригады; 20 сентября на работу был принят повар 5 разряда без инвентаризации. Заполнить договор о коллективной материальной ответственности, недостающие данные взять произвольно.

Образец заполнения реквизитов сторон договоров:

ООО «Восход» столовая «Вкусно»

Владивосток, ул. Какая-то, 1
ИНН XXXXXXXXXX, КПП XXXXXXXXX
р/с XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX в Филиале ОАО КБ «Бери Быстрей Кредит»,

БИК XXXXXXXXX

Петрова Татьяна Сергеевна
Паспорт: серии XXXX № XXXXXX
Выдан:
Дата выдачи: 28.11.2005 года
Адрес:

к Постановлению Министерства
труда и социального развития
Российской Федерации
от 31 декабря 2002 г. No. 85

ДОГОВОР
О ПОЛНОЙ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ МАТЕРИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

_____,
(наименование организации)
далее именуемый "Работодатель", в лице руководителя _____
(фамилия, имя, отчество) _____ или его заместителя
_____,
(фамилия, имя, отчество)
_____
действующего на основании _____,
(Устава, положения, доверенности)
с одной стороны, и _____
(наименование должности)
_____,
(фамилия, имя, отчество)

именуемый в дальнейшем "Работник", с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем.

1. Работник принимает на себя полную материальную ответственность за недостачу вверенного ему Работодателем имущества, а также за ущерб, возникший у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и в связи с изложенным обязуется:

а) бережно относиться к переданному ему для осуществления возложенных на него функций (обязанностей) имуществу Работодателя и принимать меры к предотвращению ущерба;

б) своевременно сообщать Работодателю либо непосредственному руководителю о всех обстоятельствах, угрожающих обеспечению сохранности вверенного ему имущества;

в) вести учет, составлять и представлять в установленном порядке товарно-денежные и другие отчеты о движении и остатках вверенного ему имущества;

г) участвовать в проведении инвентаризации, ревизии, иной проверке сохранности и состояния вверенного ему имущества.

2. Работодатель обязуется:

а) создавать Работнику условия, необходимые для нормальной работы и обеспечения полной сохранности вверенного ему имущества;

б) знакомить Работника с действующим законодательством о материальной ответственности работников за ущерб, причиненный работодателю, а также иными нормативными правовыми актами (в т.ч. локальными) о порядке хранения, приема, обработки, продажи (отпуска), перевозки, применения в процессе производства и осуществления других операций с переданным ему имуществом;

в) проводить в установленном порядке инвентаризацию, ревизии и другие проверки сохранности и состояния имущества.

3. Определение размера ущерба, причиненного Работником Работодателю, а также ущерба, возникшего у Работодателя в результате возмещения им ущерба иным лицам, и порядок их возмещения производятся в соответствии с действующим законодательством.

4. Работник не несет материальной ответственности, если ущерб причинен не по его вине.

5. Настоящий Договор вступает в силу с момента его подписания. Действие настоящего Договора распространяется на все время работы с вверенным Работнику имуществом Работодателя.

6. Настоящий Договор составлен в двух имеющих одинаковую юридическую силу экземплярах, из которых один находится у Работодателя, а второй – у Работника.

7. Изменение условий настоящего Договора, дополнение, расторжение или прекращение его действия осуществляются по письменному соглашению сторон, являющемуся неотъемлемой частью настоящего Договора.

Адреса сторон Договора:

Работодатель _____
_____
_____
Работник
_____
Дата заключения Договора

Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Практическое занятие № 4 «Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве»

Цель - закрепить теоретические знания об оформлении движения продуктов и тары на производстве и получить практический навык по оформлению акта о реализации и отпуске изделий кухни

Материально–техническое оснащение: конспект лекций, бланк ОП-10 Акт о реализации и отпуске изделий кухни, калькулятор.

Ход практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить акт о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение акта о реализации и отпуске изделий кухни (форма ОП–10).

Задание 1. Заполните недостающие данные таблицы. Торговая наценка предприятия составляет 50 %.

№ п/п	Готовое изделие	Цена продажи, р. к.	Реализовано и отпущено по ценам продажи						По учетным ценам	
			За наличный расчет		Буфеты и мелкорознич-ные сети		Всего			
			Кол–во, шт.	Сумма, р. к.	Кол–во, шт.	Сумма, р. к.	Кол–во, шт.	Сумма, р. к.	Цена, р. к.	Сумма, р. к.
1	Салат мясной	67-00	10	?	5	?	?	?	?	?
2	Щи	35-50	10	?	0	?	?	?	?	?
3	Поджарка	87-00	6	?	3	?	?	?	?	?
4	Каша гречневая	12-00	6	?	3	?	?	?	?	?
5	Компот из фруктов	18-50	9	?	10	?	?	?	?	?
6	Пирожное «Бисквитное»	22-50	5	?	10	?	?	?	?	?

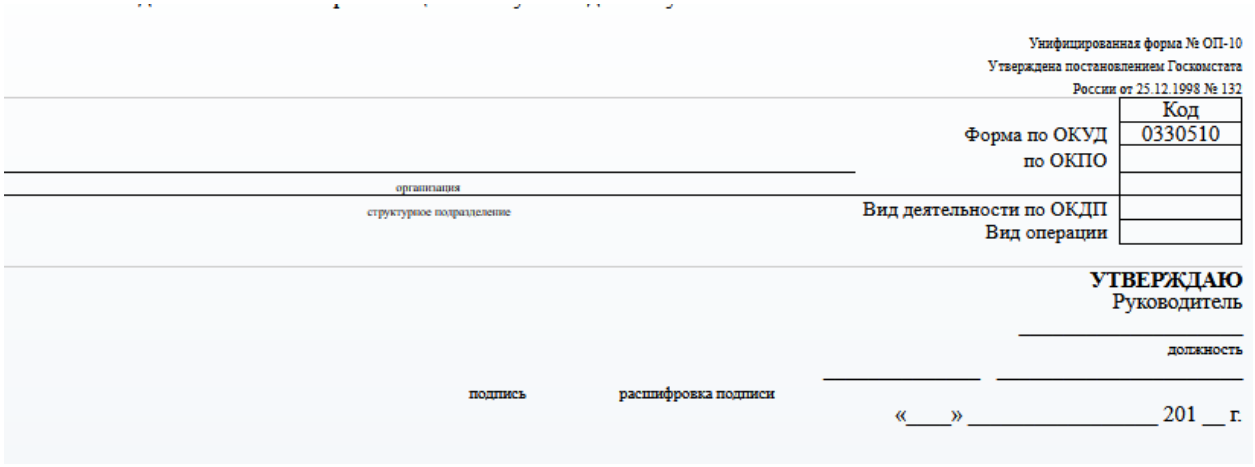
	Итого	-	?	?	?	?	?	?	?	?

Задание 2. Заполните «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», если известно, что предприятие ресторан «Морской» 3 марта 2016 года реализовало готовую продукцию (см. таблицу). Торговая наценка предприятия 150%.

№ п/п	Наименование готовых изделий	Количество, шт.			Цена продажи, р. к.
		За наличный расчет	Кулинарии	Работникам	
1	Салат из цветной капусты с помидорами	50	30	10	35-00
2	Рыба заливная с гарниром	15	10	2	54-60
2	Солянка сборная мясная	45	35	20	62-00
3	Котлета по-киевски	30	5	0	130-00
4	Картофель жареный (сложный гарнир)	30	5	0	45-00
5	Сок яблочный	25	20	5	25-00
6	Чай черный с мятой	20	25	20	10-00
7	Ватрушка с творогом	6	30	9	30-00
8	Пирожное «Эклер»	5	16	0	45-00

Контрольные вопросы.

1. Кем составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
2. В скольких экземплярах составляется акт о реализации и отпуске изделий кухни?
3. Кем подписывается акт о реализации и отпуске изделий кухни?



Унифицированная форма № ОП-10
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132

	Код
Форма по ОКУД	0330510
по ОКПО	
Вид деятельности по ОКДП	
Вид операции	

организация

структурное подразделение

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

_____
должность

_____ _____
подпись расшифровка подписи

«____» _____ 201 __ г.

АКТ
о реализации и отпуске изделий кухни

Номер документа	Дата составления

Комиссия установила:

Номер калькуляционной карточки	Готовое изделие		Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам производства	
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной сети		работникам организации				всего			
				количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Номер калькуляционной карточки	Готовое изделие		Цена продажи, руб., коп.	Реализовано и отпущено по ценам продажи										По учетным ценам производства	
	Наименование	Код		за наличный расчет		отпущено буфетам и мелкорозничной сети		работникам организации				всего			
				количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.	количество, шт.	сумма, руб., коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
			Итого											X	
			Итого											X	
			Всего											X	

Получено за приготовление блюд из продуктов посетителей
_____
прописью
_____
___ руб. _____ коп.
Итого реализовано, отпущено и оказано услуг за отчетный день
_____ руб. _____ коп.
прописью

СПРАВКА: Израсходовано на приготовление блюд

Члены комиссии:

специй _____% к обороту на сумму _____ руб. ____ коп. Заведующий производством _____
_____
цифрами подпись
расшифровка подписи

соли _____% к обороту на сумму_____ руб. ____ коп. Марочница _____
_____
цифрами подпись
расшифровка подписи

Итого _____ руб. ____ коп. _____ _____
_____
цифрами должность подпись
расшифровка подписи

Выручка кассы
_____ руб.
____ коп.
прописью

Практические занятия № 5 «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день»

Цель работы: Закрепление знаний по теме «учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания».
Оборудование, принадлежности, учебные материалы: сопроводительные документы.
Указание к работе:
Вам предстоит самостоятельно изучить тему, прочитав текст учебника
Задание 1. Оформить внутреннюю передачу товаров из бара в склад.
Разрешение на передачу подписано руководителем столовой Петрова А.И. и главного бухгалтера Савченко М.Н. На склад передают:
- сок яблочный 1000шт по цене 65 руб за шт
- сок томатный 1000шт по 85 руб за шт
- шоколад по цене 62 руб за шт 200шт
- чай 1000 шт по цене 80 руб шт. Оформить акт передачи
Контрольные вопросы
1. Какие факторы влияют на уровень запасов на складе?
2. Какие документы регламентируют приёмку товаров по количеству и качеству?

Тема 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Практические занятия № 6 «Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов»
Цель - закрепить теоретический материал по теме и получить практический навык по определению массы брутто и массы нетто с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
Инструкция по выполнению практической работы:
Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия
Внимательно прочитайте условие и решение задачи, приведенной для примера.
Решите задачи для самостоятельного выполнения.
Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.
Определение массы брутто, массы нетто сырья в разное время года.
Пример решения задач
Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите массу нетто картофеля.
Дано:
Мбр = 300 кг
Нотх по таблице 24 = 40 %
Решение:
Мн = Мбр × (100% – Нотх)
Нотх = 40%
Мн = 300 кг × (100% – 40%) =
300кг × 60% = 180 кг

Ответ: Мн = 180 кг.

Механическая обработка рыбы.

Пример решения задач

1. В столовую поступило 50 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите какое количество филе с костей без костей получится при разделке.

Дано:

Мбр = 50 кг

Мфиле – ?

Решение:

При решении задачи воспользуемся таблицей № 27.

Рыба специальной разделки соответствует рыбе непластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей). Отходы при разделке непластованной рыбы установлены 39 %, а при разделке на филе с кожей без костей – 54%. Дополнительные отходы составляют 54 % − 39 % = 15 %.

Выход рыбы непластованной 100 % − 39 % = 61 %, т.е. при поступлении рыбы спецразделки дополнительные отходы при разделке на филе составят:

61 − 100%

15 – Х

Х = 15 × 100 ÷ 61 = 23,4 %

Таким образом, масса филе

50 кг – 100%

Х2 – 23,4%

Х2 = 50 × 23,4 ÷ 100 % = 11,7 кг

Мфиле = 50 − 11,7 = 38,3 кг

Ответ: масса филе с кожей без костей составляет 38,3 кг.

Механическая обработка мяса, субпродуктов, птицы и дичи.

Примеры решения задач

Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг

Дано:

Мбр = 70 кг

Мгпр = 100 г

n – ?

Решение:

По рецептуре № 607 масса мяса для приготовления шницеля составляет 129 г (брутто).

Из таблицы (12, стр. 502) «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания работающих на сырье» находим, что котлетное мясо составляет 40,3 % от массы полутуши.

70 кг – 100%

Х кг – 40,3%

Х = 70 кг × 40,3% ÷ 200 % = 28,21 кг

n = 28,21 кг: 0,129 кг = 218,6 шт.

Ответ: n = 218 шт.

Задачи для самостоятельного решения

Задача 1

Масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг. Найдите процент отходов и сравните с нормой отходов по таблице № 32.

Задача 2

Масса очищенной моркови 35 кг. Найдите массу неочищенной моркови на 16 ноября.

Задача 3

Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25 %, а потери при тепловой обработке 0,5 %.

Задача 4

Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке по таблице № 24.

Задача 5

Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

Задача 6

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

Задача 7

Какое количество свеклы столовой (свежей) потребуется для приготовления 7 кг пассерованной свеклы в феврале?

Задача 8

Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

Задача 9

В столовой 21 мая было очищено 60 кг картофеля. Сколько порций отварного картофеля получится из этого количества.

Задача 10

В столовой 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится? Сколько порций котлет морковных получится из этого количества?

Задача 11

На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

Задача 12

Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

Задача 13

Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

Задача 14

Сколько порций поджарки по рецептуре № 562 можно приготовить по колонке № 2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг?

Задача 15

Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре № 561 можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

Задание 16. Рассчитайте продажную цену 1 порции котлет рыбных (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 17. Рассчитайте продажную цену 1 порции макарон с сыром (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно.

Задание 18. Рассчитайте продажную цену 1 порции картофеля отварного с луком (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 19. Рассчитайте продажную цену 1 порции блюда «Яблоки в тесте жареные» (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 20. Рассчитайте продажную цену 1 порции компота из сухофруктов (рецептура №№№), путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Контрольные вопросы.

Дайте определение Сборнику рецептур.
Из скольких разделов он состоит?
Каково основное назначение Сборника рецептур?
Дайте определение массы нетто и массы брутто.
Что такое торговая наценка.

Практические занятия № 7 «Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)»

Цели занятия:

Уметь:

1. Заполнять бланк ОП-6;

Знать:

1. Порядок заполнения дневного заборного листа;

Материально-техническое обеспечение занятия: бланк ОП-6, калькуляторы.

Задание 1: заполните таблицы 1 и 2 *(фрагменты дневного заборного листа):*

1. Заполните колонку «Единица измерения».
2. Заполните колонку «Всего» по каждому виду продукции: из суммы данных «Отпущено» отнимите данные «Возвращено».
3. Заполните колонку «Цена, р.к.», взяв для каждого вида продукции произвольные данные.
4. Заполните колонку «Сумма» по каждому виду продукции путём умножения данных колонки «Всего» на данные колонки «Цена р.к.».
5. Заполните строку «Итого» путём суммирования данных по каждой колонке отдельно, кроме колонок «Единицы измерения» и «Цена р.к.».

Таблица 1. Дневной заборный лист

Наименование блюда, изделия	**Ед. изм.**	**Отпущено (количество)**			**Возвра-щено**	**Всего**	**Итого отпущено за день по ценам продажи**	
		12 ч.	13 ч.	14 ч.			Цена, р. к.	Сумма, р.к.
Салат «Столичный»	?	5	4	3	-	?	?	?
Борщ с капустой и картофелем	?	12	5	4	1	?	?	?
Гуляш	?	6	12	5	-	?	?	?
Рис припущенный	?	3	6	12	-	?	?	?
Кисель из кураги	?	8	3	6	-	?	?	?
Пирожное «Корзиночка с фруктами и желе»	?	0	3	5	2	?	?	?
Итого	**-**	**?**	**?**	**?**	**?**	**?**	**-**	**?**

Таблица 2. Дневной заборный лист

Наименование блюда, изделия	**Ед. изм.**	**Отпущено (количество)**			**Возвра-щено**	**Всего**	**Итого отпущено за день по ценам продажи**	
		12 ч.	13 ч.	14 ч.			Цена, р. к.	Сумма, р.к.
Салат «Яичный»	?	6	3	9	2	?	?	?
Борщ флотский	?	22	7	4	1	?	?	?
Поджарка рыбная	?	8	12	9	1	?	?	?
Картофельное пюре	?	8	12	9	-	?	?	?
Кисель из яблок	?	5	9	10	4	?	?	?
Пирожное «Песочное кольцо»	?	10	10	5	3	?	?	?
Итого	**-**	**?**	**?**	**?**	**?**	**?**	**-**	**?**

Задание 2: Вы являетесь заведующим производством (зав. производством) в столовой «Морс». Ваше предприятие имеет в центре села Зырянского магазин «Кулинария». В течение рабочего дня с производства столовой осуществляется отпуск готовой продукции в магазин «Кулинария» в **9:00, 12:00, 15:00.**

Согласно ниже представленным данным заполните дневной заборный лист (Приложение 7), если известно, что 17 марта 2021 года из столовой в магазин «Кулинария» в течение рабочего времени по учетным ценам была доставлена следующая продукция:

№ п\п	Наименование продукции	Ед.изм.	Количество		Учетная цена
			Вариант 1	Вариант 2	
1.	Каша гречневая	порц.	25	20	15-50
2.	Капуста тушеная	порц.	25	20	11-20
3.	Шницель столичный	порц.	25	20	25-20
4.	Поджарка из свинины	порц.	25	20	27-10
5.	Салат «Сельдь под шубой»»	порц.	10	5	18-40
6.	Салат «Столичный»	порц.	10	5	15-50
7.	Винегрет	порц.	10	5	10-20
8.	Пирожки печеные с картофелем	шт.	40	30	12-50
9.	Пирожки печеные с печенью	шт.	40	30	15-50
10.	Пирожки жареные с повидлом	шт.	40	30	12-40
11.	Пирожное «Корзиночка» Любительская	шт.	20	10	25-20
12.	Пирожное «Бисквитное» нарезное с кремом	шт.	20	10	27-20
13.	Пирожное «Песочное кольцо»	шт.	20	10	20-00
14.	Кекс Столичный	шт.	10	15	30-00
15.	Ромовая баба	шт.	10	15	18-10
16.	Ватрушка венгерская	шт.	10	15	21-00
17.	Торт «Прага»	кг	3	4	280-00
18.	Торт «Медовик»	кг	3	4	295-00
19.	Торт «Ландыш»	кг	3	4	320-00
20.	Тесто дрожжевое	кг	5	7	55-00

В конце рабочей смены из магазина в столовую был доставлен возврат продукции по следующим позициям:

1,3,5,7 – возврат по 2 порции,

8,9,14 – возврат по 3 штуки,

18,19 – возврат по 1 кг.

Для определения **продажных цен** на продукцию учитывайте, что наценка в магазине составляет **56%.**

Контрольные вопросы:

1. Сколько экземпляров дневного заборного листа составляют?
2. В какой графе бланка дневного заборного листа показывают возврат нереализованной продукции?
3. По каким показателям подводят итоги в конце рабочего дня?
4. Как подсчитывают итоги по натуральным показателям?

Форма отчета: заполненные таблицы 1, 2 и бланк дневного заборного листа сдайте преподавателю.

Практические занятия № 8 «Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)»

Цель: научиться оформлять отчет о движении продуктов и тары на производстве

Материально–техническое оснащение: бланк ОП-14 Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет), микрокалькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Для выполнения задания 1 необходимо внести недостающие данные в таблицу и подвести итог.
4. Для выполнения задания 2 необходимо заполнить ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14), для заполнения которого недостающие данные необходимо взять произвольно.
5. Внимательно проверьте заполнение.
6. В тетради запишите вывод, ответив на вопрос: предназначение ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма ОП–14).

Задание 1. Заполните «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) на основании следующих данных:

Предприятие «Столовая «Большая ложка».

Товарный отчет составлен 15.09.2016.

Остаток на начало дня: 18 150-00 руб. (продуктов – 18 000-00 руб., соли и специй – 100-00 руб., тары – 50-00 руб.).

Приход: 12 000-00 руб. (продуктов – 11 800-00 руб., специй и соли – 200-00 руб.).

Кроме этого, на рынке были закуплены продукты (составлены закупочные акты) на суммы: 1500-00 руб., 3000-00 руб., 3500-00 руб.

Расход: 18 361-50 руб.

реализовано сотрудникам столовой – 764-00 руб.

доставка в офисы – 9 304-50 руб.

Стоимость по учетным ценам:

реализовано за наличный расчет – 9782-00 руб. (продуктов – 9750-31 руб., соли и специй – 32-69 руб.)

реализовано сотрудникам столовой – 409-50 руб. (продуктов – 408-17 руб., соли и специй – 1-33 руб.)

доставка в офисы – 5136-00 руб. (продуктов – 5119-36 руб., соли и специй – 16-64 руб.).

Недостающие данные взять произвольно.

Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Практическое занятие № 9 «Решение ситуационных задач»

Цель – закрепить теоретические знания по учету денежных средств и получить практический навык по расчету заработной платы и удержаний из нее, начислению отпускных.

Материально–техническое оснащение: бланк ОП-15 Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни, конспект лекций, калькулятор

Инструкция по выполнению практической работы:

1. Запишите в тетрадь тему, цель практического занятия.
2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом.
3. Решите ситуационные задачи.
4. Внимательно проверьте заполнение.

Ситуация 1

В соответствии с трудовым договором для работника склада организации Петрова С.П. установлена простая повременная форма оплаты труда. Петров С.П., согласно табелю отработанного времени, в марте месяце 200 года отработал 176 часов. Тарифная ставка составляет 100 руб. за 1 час.

Задание. Определить сумму заработной платы Петрова С.П. за март 200_ года.

Решение.

Заработная плата составит:176 час. х 100 руб. = 17 600 руб.

Ситуация 2

В соответствии с трудовым договором для слесаря-ремонтника механического цеха организации Власова В.А. установлена повременно-премиальная форма оплаты труда. Размер ежемесячной премии составляет 20 % от фактически начисленной заработной платы. Власов В.А., согласно табелю отработанного времени, в марте месяце 200_ года отработал 176 час. Тарифная ставка составляет 110 руб. за 1 час.

Задание. Определить сумму заработной платы Власова В.А. за март 200_ года.

Решение.

1. Заработная плата за фактически отработанное время составит:176 час. х 110 руб. = 19 360 руб.
2. Премия за месяц:

19 360 руб. х 0,2 = 3872 руб.

3. Общая сумма заработной платы за месяц:

19 360 руб. + 3872руб. = 23 232 руб.

Ситуация 3

В соответствии со штатным расписанием начальнику планового отдела Соколову А.И. установлен должностной оклад 26 000 руб. Число рабочих дней в марте 200_ года составляет 26 рабочих дней. Фактически Соколовым А.И. отработано 22 рабочих дня.

Задание. Определить сумму заработной платы Соколова А.И. за март 200_ года.

Решение.

1. Определим среднедневную заработную плату в марте:

26 000 руб. : 26 дн. = 1000 руб.

2. Сумма заработной платы за месяц составит:

1000 руб. х 22 дн. = 22 000 руб.

Ситуация 4

В соответствии с трудовым договором для токаря механического цеха организации Кротова М. П. установлена прямая сдельная система оплаты труда. В марте 200_ года Кротов М.П. изготовил 600 ед. продукции. Сдельная расценка за единицу продукции – 35 руб.

Задание. Определить сумму заработной платы Кротова М.П. за март 200_ года.

Решение.

Заработная плата при прямой сдельной оплате труда составит 600 ед. х 35 руб. / ед. = 21 000 руб.

Ситуация 5

В соответствии с трудовым договором для сборщицы сборочного цеха организации Медведевой В.А. установлена сдельно-премиальная система оплаты труда. В марте 200_ г. Медведева В.А. изготовила 600 ед. продукции. Положением о премировании предусмотрена 20-процентная премия за выполнение нормы. В марте 200_ г. норма выработки составляла 600 ед. Сдельная расценка за единицу продукции – 30 руб.

Задание. Определить сумму заработной платы Медведевой В.А. за март 200_ года.

Решение.

1. Заработная плата за фактически изготовленную продукцию составит:

600 ед. х 30 руб. / ед. = 18 000 руб.

2. Премия за месяц:

15 600 руб. х 0,2 = 30 600 руб.

3. Общий заработок за март 200_ года:

18 000руб. + 3600 руб. = 21 600 руб.

Ситуация 6

В соответствии с трудовым договором для токаря механического цеха организации Зайцева С.В. установлена сдельно-прогрессивная система оплаты труда. В марте 200_ года Зайцев С.В. изготовил 600 ед. продукции. Сдельная расценка за единицу продукции: до 300 ед. – 33 руб., от 301 до 400 ед. – 35 руб., от 401 до 500 ед. – 37 руб., от 501 и выше – 40 руб.

Задание. Определить сумму заработной платы Зайцева С.В. за март 200_ года.

Решение.

Заработная плата при сдельно-прогрессивной системе оплаты труда составит:

300 ед. х 33 руб, + 100 ед. х 35 руб. + 100 ед. х 37 руб. + 100 ед. х 40 руб. = 9900 руб. + 3500 руб. + 3700 руб. + 4000 руб. = 21 100 руб.

Решите ситуационные задачи.

Задача № 1.

Работник организации находился на больничном в период с 26 декабря 20XX г. по 15 января 20XX г.

В расчетном периоде он отработал 225 рабочих дней и заработал 180 000 руб. Страховой стаж работника к моменту наступления нетрудоспособности составил 7 лет. В организации установлен график 5-дневной рабочей недели.

Определим размер пособия.

Задача № 2.

Работнику предоставлен ежегодный оплачиваемый отпуск продолжительностью 28 календарных дней с 23 октября по 19 ноября 20XX г.

Поскольку отпуск предоставлен после 6 октября 20XX г., расчетный период определяется в соответствии с новой редакцией ст. 139 ТК РФ. Он составит 12 месяцев - с 1 октября 20XX г. по 30 сентября 20XX г.

За этот период работнику было начислено 78 400 руб. Определите сумму отпускных и отразите операции на счетах бухгалтерского учета.

Задача № 3.

Работнику из кассы организации были выданы в под отчет денежные средства в сумме 32000 руб. на командировочные расходы. Работник, вернувшись из командировки, не отчитался об истраченных суммах в установленный срок. Сумма невозвращенного аванса списывается на

счет 94 "Недостачи и потери от порчи ценностей". Трудовой кодекс РФ (ст. 137) позволяет руководителю организации отдать распоряжение об удержании соответствующей суммы из зарплаты работника, чем и воспользовался руководитель организации. Проведите операции на счетах бухгалтерского учета.

Задача № 4.

Работник предприятия Афанасьева О.В. получает ежемесячно оклад в размере 6 000 рублей. У нее на иждивении находится дочь 8 лет. Работник не состоит в зарегистрированном браке. За февраль сумма НДФЛ, удержанная из заработной платы Афанасьевой составила 650 рублей. Проверить правильность исчисления и удержания суммы налога.

Решение:

Налоговые вычеты за февраль составят:

1400 *2 = 2800 рублей (налоговый вычет на ребенка предоставляется в двойном размере, т.к. работник не состоит в зарегистрированном браке).

Налоговая база:

6 000 – 2 800 = 3 200 руб.

Сумма НДФЛ:

3 200 *13/100 = 416 руб.

Задача5.

Ежемесячный оклад работника малого предприятия 6 000 рублей. У него на иждивении находится двое детей. В апреле работник получил заработную плату за вычетом налога на доходы физических лиц в сумме 3176 рублей. Определить правильность удержания НДФЛ и полученной суммы заработной платы.

Задача 6. Работнику ОАО «Джумба» за отчетный год было начислено 42 000 заработной платы. Работник участвовал в боевых действиях на территории Чеченской Республики, о чем представлены соответствующие документы. Бухгалтерией ОАО за отчетный год исчислена сумма НДФЛ - 5 800 рублей. Проверить правильность исчисления налога.

Задача 7. Работнику предприятия за январь была начислена заработная плата 6 200 рублей. Оплата труда на предприятии производится каждый месяц 3 числа за предшествующий месяц. Ввиду отсутствия денежных средств на предприятии работнику была выдана 6 февраля в счет заработной платы за январь готовая продукция стоимостью 6 800 рублей. В бухгалтерии сумма НДФЛ исчислена, исходя из стоимости выданной в счет заработной платы продукции. Описать нарушения. Рассчитать сумму НДФЛ за январь.

Задача 8.На предприятии ООО «Мастер» требуется произвести расчет заработанной платы по сотруднику:

- Выплачено заработанной платы за год -580 000 руб.
- На иждивении находится 2 детей школьники
- В 2012 году приобретена квартира стоимостью 2 300 000 руб.
- Сотрудник является ликвидатором Чернобыльской аварии

Рассчитать НДФЛ, составить необходимые бухгалтерские проводки.

Время выполнения – ____ минут

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Задания контрольной работы

Вариант № 1.

Задание № 1. Ответить на вопросы.

1.Дать определение понятию « Торговая наценка – это…..

а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;

б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;

в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

2.Какие формы ответственности используют в общественном питании:

а) административная;

б) общественная;

в) материальная.

3. Кем составляется и подписывается план – меню:

а) заведующей и директором;

б) заведующей и калькулятором;

в) директором и бухгалтерией.

4)Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:

а) авансовый отчет;

б) план – меню;

в) калькуляционная карточка.

5). Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

а) таблицы кондиций сырья;

б) технологические карты;

в) Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий.

6)Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:

а) 25%;

б) 32%;

в) 20%.

7).Условия заключение договора о материальной ответственности.

а) между администрацией и сторожем,

б) между администрацией и заведующей столовой,

в) между администрацией и техническим персоналом.

8) На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур:

а) 10л;

б)1л;

в)500гр.

9)Как формируется в калькуляционной карточке колонка »Сумма в руб. коп»:

а) норма продуктов умножается на цену за кг;

б) норма продуктов

делится на цену за кг;

в) норма продуктов вычитается из цены за кг.

10) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:

а) в литрах;

б) в килограммах;

в) в граммах.

Задание № 2. .

Произведите расчет продуктов (брутто, нетто), необходимых для приготовления 30 порций блюда салат «Коктейль» рыбный , выход 1 порции – 150г.

Задание № 3.

Составить калькуляционную карту на Запеканку из творога, учитывая следующие данные:

Творог-170 рублей, крупа манная-25 рублей,сахар-76 рублей,яйцо-6 рублей, маргарин -176 рублей,сухари-155 рублей, сметана 120 рублей.

Критерии оценивания.
При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка « 5»
При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»
При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»
При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

Вариант № 2.

Задание № 1.Ответить на вопросы.
1.)Торговая наценка в общественном питании должна быть :
а) больше торговой надбавки торговли;
б) меньше торговой надбавки торговли;
в) равна торговой надбавки торговли.
2)Как определяется продажная стоимость продукции?
а) общая стоимость сырья +торговая наценка +наценка общественного питания;
б)Общая стоимость сырья + торговая наценка;
в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания.
3) Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:
а) по меню для потребителей,
б) по Сборнику рецептур;
в) по плану - меню.
4)Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:
а) директор и заведующая;
б) директор и бухгалтер;
в) заведующая и повара.
5).Каким документом оформляются получение продуктов со склада:
а) транспортной накладной;
б) наряд – заказом;
в) требованием – накладной.
6).Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»
а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;
б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;
в) учет наличия материальных ценностей
7). В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептур:
а) в литрах;
б) в килограммах;
в) в граммах.
8).Назовите цель составления плана – меню:
а) сосчитать выручку;
б) рассчитать потребность в продуктах;
в) заказать продукты поставщикам.
9).Как производится расчет по графе « Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?
а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
б) делят показатель сырья на его стоимость;
в) умножают норму сырья на его стоимость.

10).Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?

а) брутто;

б) нетто;

в) « всего» продуктов.

Задание № 2.

Рассчитайте необходимое количество продуктов (брутто, нетто) для приготовления 150 порций салата мясного, с выходом 125 грамм . Используемое сырье -говядина.

Задание № 3.

Составить калькуляционную карту блюда окрошка овощная на кефире учитывая следующие данные:

Кефир- 70 рублей, Картофель -45 рублей, Морковь-46 рублей,яйцо-6 рублей, лук зеленый - 176 рублей, редис -59 рублей, огурцы свежие- 120 рублей, сахар-70 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

Ответы к тесту:

ВАРИАНТ 1		ВАРИАНТ 2	
Номер вопроса	Эталон ответа	Номер вопроса	Эталон ответа
1	Б	1	А
2	В	2	А
3	А	3	Б
4	В	4	А
5	В	5	В
6	А	6	В
7	Б	7	В
8	Б	8	Б
9	А	9	В
10	В	10	А

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **45**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 47

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **51**

3.1. Материально-техническое обеспечение 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение 51

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **9**

8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у студента знаний, умений и навыков в области охраны труда охраны труда отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-

8.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	О включен програм
1	выявлять опасные и вредные производственные факторы оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Тема 3.1 Электробезопасность Тема 3.2 Пожарная Безопасность Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	6 6 6	С обеспече конкурен выпускн расшире професси деятельн вариатив направле уг части изу к профила мероприя охране направле предотвр случаев

				производ травмати професси заболева

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия[15]	36	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (ДФК)	-	-
Всего	**38**	**-**

[15] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	**2**	
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		**10,6**	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание**	**4**	**ОК.10**
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание**	**2,3**	**ОК.10**
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**-**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц по видам ответственности за правонарушения	**0,3**	
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание**	**4,3**	**ОК.10**
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0,3**	

	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		**8,9**	
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание**	**4,4**	
	Условия труда, их виды. Производственный микроклимат и влияние его на организм человека.	**2**	**ОК.10**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	**0,4**	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание**	**4,5**	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	**2**	**ОК.10**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	**0,5**	
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		**16,5**	
Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание**	**6,5**	**ОК.10**
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	**2**	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	**2**	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	**0,5**	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание**	**6**	
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	**2**	**ОК.10**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	**2**	
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание**	**4**	
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	**2**	**ОК.10**
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Разработка требований безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**-**	
Всего		**38**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/105149

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152591 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311

5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

6. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва :

Издательство Юрайт, 2023. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534258

7. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146630 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152599 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532535

11. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532534

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на	Применяет нормативные документы, Разработка инструктажей по работе на разных видах оборудования. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов,

деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умеет: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной	Организует безопасные условия труда в предприятии, правильно применяет защитные средства при выполнении работ. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов	**Текущий контроль:** защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	-Рациональность действий и т.д.	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП. 08 Охрана труда

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине *ОП. 08 Охрана труда* разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от *09.12.2016, № 1565*, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): И.О. Мокшина И.В., преподаватель

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.)

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1 ПК 6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07	З1	системы управления охраной труда в организации;
	З2	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	З3	обязанности работников в области охраны труда;
	З4	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	З5	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	З6	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
	З7	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
	У1	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
	У2	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
	У3	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
	У4	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
	У5	разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
	У6	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
	У7	вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Введение.	З3	Перечислить обязанности работников в области охраны труда;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-3)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)* [5]
	У6	Способность вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 2)* [5]	*Тест*
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда				
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	З2	Способность использовать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 4-6)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 2-3 (п. 6.1)* [5]
	У7	Способность вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-8)* [5] *реферат*	*Тест*
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	З4	Объяснить фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-3)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 4-5 (п. 6.1)* [5]
	У7	Способность вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)* [5]	*Тест*
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	З3	Способность сформулировать обязанности работников в области охраны труда;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 19-22)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 6 (п. 6.1)* [5]
	З6	Способность определить порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 23-26)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 7-8 (п. 6.1)* [5]
	У4	Способность проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 27)* [5]	*Тест*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		с учетом специфики выполняемых работ;		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	З5	Способность выделить возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-5)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 1-6 (п. 6.1)* 5
	У1	Способность выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 6-10)* [5] *Реферат*	*Тест*
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	З6	Способность определить порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-4)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 9-15 (п. 6.1)* [5]
	У3	Способность участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 5-7)* [5] *Реферат*	*Тест*
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность				
Тема 3.1 Электробезопасность	З5	Способность выделить возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-3)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 16-22 (п. 6.1)* [5]
	У5	Способность разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 4-5)* [5] *Реферат*	*Тест*
Тема 3.2 Пожарная безопасность	З5	Способность выделить возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-55)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 23-25 (п. 6.1)* [5]
	У5	Способность разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 56)* [5]	*Тест*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
		установленных требований охраны труда;	*Реферат*	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	З7	Определить порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-4)* [5]	*Вопросы на диф.зачет 26-28 (п. 6.1)* [5]
	У2	Способность использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	*Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 5-7)* [5]	*Тест*

формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

[3] *- Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».*

[4] *- Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.*

[5] *- В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.*

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда				
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	З2	Способность использовать законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	У7	Способность вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	З4	Объяснить фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	У7	Способность вести документацию	*Практическая работа,*	*Тест, ответы на вопросы*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	*ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	З3	Способность сформулировать обязанности работников в области охраны труда;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	З6	Способность определить порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	У4	Способность проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	З5	Способность выделить возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	У1	Способность выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
Тема 2.2 Производственный травматизм и	З6	Способность определить порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	*Практическая работа, ответы на вопросы,*	*Тест, ответы на вопросы*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
профессиональные заболевания			*контрольная работа, тест*	
	У3	Способность участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность				
Тема 3.1 Электробезопасность	З5	Способность выделить возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	У5	Способность разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
Тема 3.2 Пожарная безопасность	З5	Способность выделить возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	У5	Способность разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	З7	Определить порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*
	У2	Способность использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой	*Практическая работа, ответы на вопросы, контрольная работа, тест*	*Тест, ответы на вопросы*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		профессиональной деятельности;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение,)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *реферат, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий.)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности,

	затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

К теме Введение

1. Установите цели, задачи и дисциплины.
2. Изучите основные понятия.
3.Выявите значение охраны труда, в профессиональной деятельности техника-технолога.

К теме 1.1

1. Перечислите законодательные акты, определяющие правовые основы охраны труда.
2. Дайте определение термину «безопасные условия труда».
3. Дайте определение термину «охрана труда».
4. Кто осуществляет контроль в вопросах соблюдений требований охраны труда на предприятии?
5. Какие нормы должны содержаться в локальных нормативных актах?
6. Каким принципам должны отвечать локальные нормативные акты?
7. В каких случаях локальные нормативные акты считаются недействительными?
8. Перечислите локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права.
9. Перечислите случаи прекращения трудового договора.
10. Перечислите условия увольнения работника за нарушение трудовой дисциплицы.

К теме 1.2

1. Кто осуществляет государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства об охране труда?
2. Кто и как осуществляет общественный контроль за соблюдением законных прав и интересов работников в области охраны труда?
3. Перечислите виды ответственности за нарушение правил охраны труда?

К теме 1.3

1. Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по проведению работ по охране труда?
2. Перечислите основные задачи службы охраны труда в организациях.
3. Кто проводит с работниками первичный инструктаж и с какой целью?
4. В какие сроки проводят повторный инструктаж на предприятии?
5. В каких случаях проводят внеплановый инструктаж на рабочем месте?
6. В каких случаях проводят целевой инструктаж и как его оформляют?

К теме 2.1

1. Что такое оптимальные условия труда?

2. Что такое допустимые условия труда?
3. Что такое вредные условия труда?
4. Что такое опасные условия труда?
5. В каких целях используются результаты аттестации рабочих мест по условиям труда?
6. На кого возлагаются обязанности по обеспечению проведения аттестации?
7. Что включает в себя оценка соответствия условий труда государственным нормативным требованиям охраны труда?
8. Как проводится оценка соответствия условий труда гигиеническим нормативам?
9. Что является объектами оценки травмоопасности рабочих мест?
10. Как проводится комплексная оценка состояния условий труда на рабочем месте?

К теме 2.2

1. Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?
2. Перечислите причины возникновения несчастных случаев на производстве?
3. Перечислите причины возникновения профессиональных заболеваний?
4. Какие существуют средства коллективной защиты от травм?
5. Перечислите первоочередные меры при несчастном случае?
6. Кто входит в состав комиссии при расследовании несчастного случая?
7. В какой срок проводится расследование групповых, тяжелых и смертельных несчастных случаев?

К теме 3.1

1. Перечислите виды поражения электрическим током.
2. Какие производственные помещения предприятий общественного питания являются примером повышенной электроопасности и почему?
3. Перечислите технические способы и средства защиты от поражения электрическим током?
4. Перечислите индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током?
5. Перечислите этапы оказания первой помощи пострадавшему от поражения электрическим током?

К теме 3.2

1. В чем особенности пожарной опасности пищевых предприятий?
2. Перечислите дисциплинарные причины возникновения пожаров.
3. Перечислите технологические причины возникновения пожаров.
4. Перечислите причины возникновения пожаров, связанные с электричеством.
5. Перечислите средства и способы, применяемые при тушении пожара

К теме 3.3

1. От чего зависит повышенная опасность оборудования на предприятиях?
2. Какие существуют требования к размещению технологического оборудования?
3. Укажите основные требования безопасности к органам и пультам управления технологического оборудования?
4. Перечислите требования безопасности при работе на оборудовании для предварительной обработки овощей.
5. Перечислите опасные и вредные производственные факторы при эксплуатации моечно-очистительных машин.
6. Перечислите требования безопасности при работе на оборудовании для обработки мяса и рыбы.

7. Перечислите требования безопасности при тепловой обработке кулинарной продукции.

5.2 Темы рефератов

К теме 1.1

Доклад на тему: «Рабочее время и время отдыха»
Реферат на тему: «Государственная инспекция охраны труда».
Реферат на тему: «Охрана труда женщин на предприятиях».

К теме 2.1

Реферат на тему: «Производственная санитария».
Реферат на тему: «Физиологические условия труда».
Реферат на тему: «Правила личной гигиены работников на предприятиях общественного питания».
Презентации на тему: «Как влияет изменение влажности и температуры в рабочем помещении на человека?».
Реферат на тему: «Обязанности администрации предприятия по обеспечению безопасных условий труда».

К теме 2.2

Реферат на тему: «Средства снижения и предупреждения травматизма».
Доклад на тему: «Виды инструктажей по охране труда».
Презентация на тему: «Знаки безопасности».

К теме 3.1

Презентации на тему: «Оказание первой помощи при поражении электрическим током».
Доклад на тему: «Правила электробезопасности при работе с электрическими приборами».

К теме 3.2

Презентации на тему: «Средства тушения пожара и правила пользования ими».
Реферат на тему: «Ожоги, их виды, оказание первой помощи при термических ожогах».

5.3 Примеры тестовых заданий

Текущий контроль в тестовой форме

по теме 1

Вопрос 1. Положение «каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены» содержится в документе:

1. Конституция РФ
2. Трудовой кодекс РФ
3. Локальный нормативный акт
4. Декларация о правах человека

Вопрос 2. Действие трудового законодательства, содержащего нормы трудового права, распространяется с особенностями на:

1. Государственных и муниципальных служащих
2. Работодателей
3. Членов кооперативов
4. Военнослужащих

Вопрос 3. Основной документ, регулирующий социальные нормы в области охраны труда, является:

1. Конституция РФ
2. Трудовой договор
3. Трудовой кодекс РФ
4. Нормативные правовые акты РФ

Вопрос 4. Целями трудового законодательства являются:

1. Защита прав работников
2. Защита интересов работодателей
3. Социальная справедливость
4. Защита прав и интересов работников и работодателей

Вопрос 5. Локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права:

1. Должностная инструкция
2. Положение о персонале
3. Приказ о распределении обязанностей
4. Стандарты организации

Вопрос 6. Локальные нормативные акты, включающие требования охраны труда:

1. Штатное расписание
2. Положение о персонале
3. Перечень работников, обязанных проходить медосмотр
4. Положение об оплате труда

Вопрос 7. Отношения, основанные на соглашении между работником и работодателем о выполнении работников трудовой функции:

1. Трудовые отношения
2. Производственные отношения
3. Рабочие отношения
4. Договорные отношения

Вопрос 8. Промышленная безопасность – это:

1. Система защиты от вредных производственных факторов
2. Система защиты от опасных производственных факторов
3. Система защиты от неблагоприятных факторов

4. Защищенность от аварий на опасных производственных объектах

Вопрос 9. Средства, способы и условия, обеспечивающие права работника в трудовых отношениях:

1. Поручительство
2. Гарантии
3. Обещания
4. Обеспечение

Вопрос 10. Трудовой договор может заключаться с лицами, достигшими возраста:

1. 14 лет
2. 14 лет
3. 16 лет
4. 18 лет

Вопрос 11. Количество экземпляров трудового договора:

1. Два
2. Один
3. Три
4. Четыре

Вопрос 12. Приказ о приеме на работу объявляется работнику под роспись со дня фактического начала работы:

1. В первый день
2. В течение 3-х дней
3. В течение 2-х дней
4. В течение 5-ти дней

Вопрос 13. Трудовой договор может быть расторгнут в случае:

1. Несоответствие занимаемой должности, подтвержденной результатами аттестации
2. Недостаточная квалификация
3. Инициатива работодателя
4. Прогул

Вопрос 14. Увольнение не может быть признано законным в случае:

1. Неисполнение трудовых обязанностей имело место всего 1 раз
2. Трудовые обязанности не исполнены (по мнению работника) по уважительной причине
3. Дисциплинарное взыскание к работнику ранее не применялось
4. Наличие несовершеннолетних детей

Вопрос 15. К грубым нарушениям трудовой дисциплины ТК РФ относит:

1. Опоздание на работу
2. Отсутствие на рабочем месте более 2-х часов подряд
3. Отсутствие на рабочем месте более 3-х часов подряд
4. Отсутствие на рабочем месте более 4-х часов подряд

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5» - 14 – 15 правильных ответов
2	1	«4» - 12 – 13 правильных ответов
3	3	«3» - 8- 11 правильных ответов
4	4	«2» - 7 и менее правильных ответов
5	2	
6	3	
7	1	
8	4	
9	2	
10	3	
11	1	
12	2	
13	1	
14	3	
15	4	

Текущий контроль в тестовой форме по теме 2

Вопрос 1. Основная характеристика условий труда на рабочих местах:

1. Микроклимат
2. Влажность
3. Скорость движения воздуха
4. Чрезмерная сухость воздуха

Вопрос 2. Требования к показателям микроклимата не распространяются на помещения:

1. Овощной цех
2. Кондитерский цех
3. Складские помещения
4. Горячий цех

Вопрос 3. Высота потолков в производственных цехах должна быть не менее:

2,2 м 2) 2,5 м 3) 3 м 4) 3,3 м

Вопрос 4. Факторы микроклимата холодного цеха:

1. температура и влажность
2. температура и скорость движения воздуха
3. температура, влажность и скорость движения воздуха
4. температура, влажность и тепловое излучение от оборудования

Вопрос 5. Оптимальная температура в холодном цехе:

1. 10 – 12С
2. 16 – 18С
3. 14 – 18С
4. 12 – 14С

Вопрос 6. Стены производственных цехов облицовывают керамической плиткой на высоту:

1. 1 м
2. 1,5 м
3. 1,6 м
4. 1,8 м

Вопрос 7. Коэффициент освещенности производственных цехов (отношение площади окон и площади пола):

1. 1:6
2. 1:3
3. 1:5
4. 1:10

Вопрос 8. Удаленность рабочего места от окна в производственных цехах не должна превышать:

1. 1 метр
2. 2 метра
3. 8 метров
4. 10 метров

Вопрос 9. В соответствии с нормами освещенности на 1 м площади цеха должно приходиться:

1) 10 вт
2) 20 вт
3) 30 вт
4) 100 вт

Вопрос 10. Оптимальная температура в горячем цехе:

1. 23С

2. 20С
3. 25С
4. 27С

Вопрос 11. Допустимый уровень шума в производственных помещениях:

1. 20 – 30Дб
2. 60 – 75 Дб
3. 70 – 85Дб
4. 85 – 100Дб

Вопрос 12. Относительная влажность воздуха в производственных цехах:

1. 50%
2. 80%
3. 100%
4. 60-70%

Вопрос 13. Расстояние от пола до верхней полки стола не должно превышать:

1. 1,75 м
2. 1,5 м
3. 2 м
4. 1 м

Вопрос 14. Допустимое расстояние при двустороннем расположении рабочих мест:

1. 60 см
2. 80 см
3. 1 м
4. 1,2 м

Вопрос 15. Часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, называется:

1. Производственный участок
2. Рабочее место
3. Технологическая линия
4. цех

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5» - 14 – 15 правильных ответов
2	3	«4» - 12 – 13 правильных ответов
3	4	«3» - 8- 11 правильных ответов
4	3	«2» - 7 и менее правильных ответов

5	2	
6	4	
7	1	
8	3	
9	2	
10	1	
11	2	
12	4	
13	1	
14	4	
15	2	

Текущий контроль в тестовой форме по теме 3

Вопрос 1. К физическим вредным и опасным факторам относят:

1. Физические нагрузки
2. Шум и вибрацию
3. Бактерии
4. Нервно-психологические нагрузки

Вопрос 2. К механическим травмам относят:

1. Ожоги
2. Обморожения
3. Отравления
4. Раны

Вопрос 3. Травма, которая по характеру воздействия может иметь химическую и термическую природу:

1. Тепловой удар
2. Перелом
3. Ожог
4. Острое отравление

Вопрос 4. Организационная причина травматизма:

1. Дефект материала
2. Несовершенство ограждений
3. Конструктивный недостаток оборудования
4. Недостатки в обучении безопасным условиям труда

Вопрос 5. Техническая причина травматизма:

1. Конструктивный недостаток оборудования
2. Нарушение правил эксплуатации оборудования
3. Нарушение технологического регламента
4. Слабый надзор за опасными работами

Вопрос 6. Профессиональное заболевание персонала, обслуживающего дробилки, компрессоры, фасовочные, тесторазделочные машины:

1. Радикулит
2. Расстройство ЦНС
3. Тромбофлебит
4. дерматит

Вопрос 7. К коллективным средствам защиты от травм относятся:

1. спецодежда
2. спецобувь
3. оградительные устройства
4. перчатки (рукавицы)

Вопрос 8. Для расследования несчастного случая на производстве создаётся комиссию в составе не менее:

1. 3 человек
2. 2 человек
3. 4 человек
4. 5 человек

Вопрос 9. Срок составления акта по расследованию несчастного случая:

1) трое суток

2) одни сутки

3) после окончания расследования

4) три часа

Вопрос 10. Средства защиты от опасных факторов: ограждения, сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:

1) Индивидуальные

2) Основные

3) Обязательные

4) Коллективные

Вопрос 11. Непредвиденное событие, неожиданное стечение обстоятельств, повлёкшее телесное повреждение или смерть:

1) Профессиональное заболевание

2) Производственная травма

3) Несчастный случай

4) Профессиональный риск

Вопрос 12. Средства защиты бывают:

1) индивидуальные и групповые

2) коллективные и индивидуальные

3) разовые

4) многоразовые

Вопрос 13. Кто осуществляет расследование несчастных случаев на производстве?

1) комиссия, назначенная руководителем предприятия

2) отдел охраны труда

3) отдел внутренних дел

4) профсоюзный комитет

Вопрос 14. Какую функцию для профилактики травматизма несет красный цвет:

1. Предупреждение о возможной опасности
2. Запрещение, непосредственная опасность
3. Разрешает выполнение работы только при соблюдении т/б
4. Информирует о местонахождении различных объектов

Вопрос 15. Какую функцию для профилактики травматизма несет желтый цвет:

1. Предупреждение о возможной опасности
2. Запрещение, непосредственная опасность
3. Разрешает выполнение работы только при соблюдении т/б
4. Информирует о местонахождении различных объектов

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	2	«5» - 14 – 15 правильных ответов
2	4	«4» - 12 – 13 правильных ответов
3	3	«3» - 8- 11 правильных ответов
4	4	«2» - 7 и менее правильных ответов
5	1	
6	2	
7	3	
8	1	
9	1	
10	4	
11	3	

12	2	
13	1	
14	2	
15	1	

Текущий контроль в тестовой форме по теме 4

Вопрос 1. Трудовой кодекс РФ предусматривает дисциплинарное взыскание:

1. Штраф
2. Административный арест
3. Предупреждение
4. Выговор

Вопрос 2. Наказание в виде исправительных работ является мерой ответственности:

1. Уголовная
2. Дисциплинарная
3. Административная
4. Материальная

Вопрос 3. Норма предельно допустимых нагрузок для женщин:

1. 5 кг
2. кг
3. кг
4. кг

Вопрос 4. Основные положения законодательств апо охране труда являются содержанием инструктажа:

1. Целевого
2. Производственного
3. Планового
4. Вводного

Вопрос 5. Вид инструктажа, который проводит инженер по технике безопасности:

1. Вводный
2. На рабочем месте
3. Первичный
4. Повторный

Вопрос 6. Вид инструктажа, который проводится индивидуально с каждым работником:

1. Внеплановый
2. Вводный
3. На рабочем месте
4. Целевой

Вопрос 7. Условия труда подразделяются на классы:

1. Два класса
2. Три класса
3. Пять классов
4. Четыре класса

Вопрос 8. К 1-му классу относятся условия труда:

1. Вредные
2. Допустимые
3. оптимальные
4. Недопустимые

Вопрос 9. Факторы, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм, считаются условиями труда:

1. Вредные
2. Опасные
3. Экстремальные
4. Допустимые

Вопрос 10. Рабочее место считается условно аттестованным в случае:

1. Класс условий труда является оптимальным
2. Класс условий труда является допустимым
3. Фактическое значение вредных производственных факторов больше нормируемых
4. Фактическое значение вредных производственных факторов меньше нормируемых

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	4	«5» - 10 правильных ответов
2	1	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	2	«3» - 6-7 правильных ответов
4	4	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	1	
6	3	
7	4	
8	3	

9	1	
10	3	

Текущий контроль в тестовой форме по теме 5

Вопрос 1. Обязанности по обеспечению безопасных условий труда в организации возлагаются на:

1. Работодателя
2. Работника
3. Службу по охране труда
4. Инженера по т/б

Вопрос 2. Назовите минимальную продолжительность еженедельного непрерывного отдыха (выходные дни).

1. 12 часов
2. 24 часа
3. 36 часов
4. 48 часов

Вопрос 3.Назовите продолжительность рабочего времени для работников, занятых на работах с вредными условиями труда.

1. 24 часа
2. 36 часов
3. 12 часов
4. По соглашению сторон

Вопрос 4. Не могут быть привлечены к сверхурочным работам:

1. Работники, имеющие детей-инвалидов
2. Женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет
3. Женщины, имеющие детей в возрасте до 3-х лет
4. Работники пенсионного возраста

Вопрос 5. Максимальная продолжительность сверхурочных работ в течение года:

1. 60 часов
2. 100 часов
3. 120 часов
4. 150 часов

Вопрос 6. Работодатель обязан довести график сменности до каждого работника в сроки:

1. За 1 месяц до введения
2. За 2 недели до введения

3. За 10 дней до введения
4. За 3 дня до введения

Вопрос 7. Укажите максимальную и минимальную продолжительность обеденного перерыва.

1. От 30 минут до 1 часа
2. От 30 минут до 2 часов
3. От 45 минут до 1 часа
4. От 45 минут до 2 часов

Вопрос 8. Продолжительность ежедневной работы (смены) для работников в возрасте от 15 до 16 лет:

1. 4 часа
2. 6 часов
3. 5 часов
4. По соглашению сторон

Вопрос 9. Продолжительность ежедневной работы (смены) для работников в возрасте от 16 до 18 лет:

1. 5 часов
2. 6 часов
3. По соглашению сторон
4. часов

Вопрос 10. Продолжительность рабочего дня, предшествующего праздничному:

1. Уменьшается на 1 час
2. Уменьшается на 2 часа
3. Увеличивается на 1 час
4. Составляет 4 часа

Вопрос 11. При невозможности уменьшения продолжительности работы в предпраздничный день, переработка компенсируется:

1. Оплатой в обычном размере
2. Оплатой по нормам сверхурочной работы
3. Премия
4. Компенсация не предусмотрена

Вопрос 12. Ночное время:

1. С 24 ч до 6 ч.
2. С 24 ч до 5 ч
3. С 22 до 6 ч
4. С 22 до 8 ч

Вопрос 13. Ночной считается смена, в которой:

1. 1/3 рабочего времени приходится на ночное время
2. 1/4 рабочего времени приходится на ночное время
3. 1/5 рабочего времени приходится на ночное время
4. 1/2 рабочего времени приходится на ночное время

Вопрос 14. Продолжительность работы (смены) в ночное время:

1. Сокращается на 1 час с последующей отработкой
2. Сокращается на 1час без отработки
3. Не изменяется
4. Сокращается на 2 часа

Вопрос 15. Привлечение работника к сверхурочной работе без его согласия:

1. Не допускается
2. Допускается при неявке сменяющего работника
3. При необходимости закончить начатую работу
4. Допускается при аварийных работах

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5» - 14 – 15 правильных ответов
2	4	«4» - 12 – 13 правильных ответов
3	2	«3» - 8- 11 правильных ответов
4	3	«2» - 7 и менее правильных ответов
5	3	
6	1	
7	2	
8	4	
9	1	
10	2	
11	2	
12	3	
13	4	
14	2	
15	4	

Текущий контроль в тестовой форме по теме 6

Вопрос 1. Особо опасным помещения характеризуются наличием в них признака:

1. Влажность, близкая к 100%

2. Наличие токопроводящей пыли
3. Высокая температура воздуха
4. Токопроводящие полы

Вопрос 2. Помещения повышенной опасности характеризуются наличием в них признака:

1. Относительная влажность 100%
2. Химически активная среда
3. Наличие плесени на токоведущих частях электрооборудования
4. Токопроводящие полы

Вопрос 3. Основной фактор степени поражения электрическим током:

1. Индивидуальные особенности человека
2. Частота тока
3. Сила тока
4. Производственная среда

Вопрос 4. Электрические травмы подразделяют:

1. Наружные
2. Внешние и внутренние
3. Местные
4. Местные и общие

Вопрос 5. Количество категорий воздействия электрического тока:

1. Две
2. Пять
3. Три
4. Семь

Вопрос 6. Ток, при котором работник не может разжать руку, которая касается токоведущей части оборудования, называется:

1. Пороговый
2. Пороговый ощутимый
3. Фибриляционный
4. Пороговый неотпускающий

Вопрос 7. Причиной поражения током может быть контакт человека с токоведущими частями:

1. Прямой и косвенный
2. Прямой
3. Косвенный
4. Внезапный

Вопрос 8. Изоляция токоведущих частей, обеспечивающих нормальную работу электроустановки и защиту от поражения током:

1. Усиленная
2. Дополнительная
3. Рабочая
4. Двойная

Вопрос 9. Преднамеренное электрическое соединение с землей металлических частей оборудования называется:

1. Зануление
2. Заземление
3. Блокировка
4. Сигнализация

Вопрос 10. Быстродействующая защита при возникновении опасности поражения током:

1. защитное отключение
2. автоматическое отключение
3. блокировка
4. зануление

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5» - 10 правильных ответов
2	4	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	3	«3» - 6-7 правильных ответов
4	2	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	3	
6	4	
7	1	
8	3	
9	2	
10	1	

Текущий контроль в тестовой форме по теме 7

Вопрос 1. Возгорание без постороннего источника теплоты при самостоятельном разложении горючих веществ:

1. Горение
2. Вспышка
3. Самовоспламенение

4. Воспламенение

Вопрос 2. Быстрое сгорание смеси горючего вещества с воздухом без перехода в горение:

1. Вспышка
2. Самовозгорание
3. Воспламенение
4. Взрыв

Вопрос 3. Быстрое превращение вещества, сопровождающееся выделением энергии и образованием сжатых газов:

1. Самовозгорание
2. Вспышка
3. Горение
4. Взрыв

Вопрос 4. Технологическая причина пожара:

1. Курение в цехе
2. Работа на неисправном оборудовании
3. Нарушение т/б при проведении огневых работ
4. Неосторожное обращение с источниками открытого огня

Вопрос 5. Дисциплинарная причина пожара:

1. Нарушение должностных инструкций в части пожаробезопасности
2. Работа на неисправном оборудовании
3. Перегрузка электрооборудования
4. Отсутствие средств защиты

Вопрос 6. Основные причины пожаров, связанных с электричеством:

1. Отсутствие контроля осветительных приборов
2. Нарушение сроков проведения ремонта
3. Нарушение целостности изоляции
4. Курение в цехах и на складе

Вопрос 7. Материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и тлеют, а после удаления источника огня эти процессы прекращаются:

1. Огнестойкие
2. Несгораемые
3. Сгораемые
4. Трудно сгораемые

Вопрос 8. Период от начала пожара до возникновения опасной для людей обстановки:

1. Степень огнестойкости

2. Критическая продолжительность пожара
3. Оптимальная продолжительность пожара
4. Безопасная продолжительность пожара

Вопрос 9. Система защиты, позволяющая обнаружить возникший пожар и известить о нем:

1. Автоматическая сигнализация
2. Электрическая сигнализация
3. Пожарная сигнализация
4. Оповещающая сигнализация

Вопрос 10. Средство, которое не применяют при тушении электрооборудования и объектов под напряжением:

1. Воздушно-механическая пена
2. Химическая пена
3. Вода
4. Инертные и негорючие газы

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	3	«5» - 10 правильных ответов
2	1	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	4	«3» - 6-7 правильных ответов
4	2	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	1	
6	3	
7	4	
8	2	
9	1	
10	3	

Текущий контроль в тестовой форме по теме 8

Вопрос 1. Технологическое оборудование подразделяется по степени опасности:

1. Автоматическое и ручное
2. Повышенной опасности и неопасное
3. Тепловое и механическое
4. Вредное и безопасное

Вопрос 2. Основная роль в обеспечении безопасной эксплуатации оборудования:

1. Безопасная конструкция
2. Соблюдение осторожности при работе
3. Соблюдение сроков профилактического осмотра
4. Опыт работников

Вопрос 3. Оборудование, у которого причиной опасности могут служить перегрузки, должно оснащаться:

1. Средствами сигнализации
2. Средствами защиты
3. Предохранительными устройствами и блокировками
4. Указательным знаком

Вопрос 4. Ширина проходов между оборудованием:

1. Не менее 1 м
2. Не менее 2 м
3. Не менее 1,5 м
4. Не менее 1,2 м

Вопрос 5. Расстояние между стенами производственных зданий и оборудованием:

1. 0,4 м
2. 1 м
3. 0,5 м
4. Не нормируется

Вопрос 6. Кнопка аварийного отключения оборудования:

1. Увеличенного размера, желтого цвета
2. Увеличенного размера, синего цвета
3. Увеличенного размера, красного цвета
4. Выступающая, с надписью «Стоп»

Вопрос 7. Органы управления оборудования, расположенные выше 1,7 м от уровня пола, оснащаются:

1. Дистанционным пультом
2. Стремянкой
3. Стационарной лестницей
4. Переносной лестницей

Вопрос 8. При заклинивании вращающегося диска овощерезательной машины необходимо:

1. Сообщить инженеру по т/б
2. Прекратить работу
3. Остановить машину и извлечь продукт

4. Открыть предохранительную решетку и протолкнуть продукт

Вопрос 9. При работе на мясорубке продукт нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи:

1. Неправильная регулировка нажима гайки
2. Затупились ножи и решетки
3. Мясорубка перегружена
4. Мясо очень крупно нарезано

Вопрос 10. Электрический котел включен, но долго не нагревается:

1. Сгорели предохранители
2. Неисправен предохранительный клапан
3. Неисправен электроконтактный манометр
4. Вышли из строя один или два ТЭНа

Критерии оценки:

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	2	«5» - 10 правильных ответов
2	1	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	3	«3» - 6-7 правильных ответов
4	4	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	2	
6	3	
7	1	
8	3	
9	2	
10	4	

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Контрольная работа № 1

I вариант

1. Организация охраны труда на предприятии, структура, ответственные, обязанности.
2. Обязанности работников в области охраны труда. Виды противопожарного инструктажа, сроки проведения.

II вариант

1. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика, сроки проведения.
2. Организация пожарной охраны на предприятии, ответственные.

Контрольная работа № 2

I вариант

1. Вредные производственные факторы и меры защиты.
2. Классификация средств индивидуальной защиты.

II вариант

1. Порядок использования и хранения средств индивидуальной защиты.
2. Средства коллективной защиты от травм.

Контрольная работа № 3

I вариант

1. Безопасность труда при работе на оборудовании для предварительной обработки овощей.
2. Безопасность труда при тепловой обработке кулинарной продукции.

II вариант

1. Безопасность труда при работе на оборудовании для обработки мяса и рыбы.
2. Перечень несчастных случаев на производстве, подлежащих расследовании.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Вопросы для дифференцированного зачета по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1. Что такое охрана труда, каковы цель и задачи предмета?
2. Какие правовые акты входят в систему законодательства в области охраны труда?
3. Каков порядок разработки и введения в действие инструкций по охране труда?
4. Как организуется общественный контроль за охраной труда на предприятии?
5. Перечислите обязанности работодателей по обеспечению базовых условий и охраны труда.
6. Какие существуют виды инструктажей по охране труда? Поясните их содержание, порядок проведения.
7. Задачи службы охраны труда в организациях.
8. Охрана труда женщин и молодежи.
9. Что такое травма и профессиональные заболевания?
10. В чем заключается порядок расследования и учета несчастных случаев и профессиональных заболеваний?
11. Как классифицируются опасные и вредные производственные факторы?
12. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.
13. Какие методы борьбы с шумом, вибрацией и другими колебаниями используются на производстве и быту?
14. Как классифицируются предприятия и производства по санитарной характеристике?
15. Какие факторы определяют состав санитарно-бытовых помещений предприятия?
16. Какие изменения в организме человека происходят при воздействии высоких и низких температур, относительной влажности и скорости воздуха в окружающей среде?
17. Какие мероприятия необходимо осуществлять для обеспечения нормативных параметров микроклимата?
18. Дайте классификацию индивидуальных средств защиты работающих.
19. Понятие злектобезопасности. Электротравмы и электроудары
20. Какие вы знаете методы обеспечения электробезопасности?

21. Назовите требования безопасности при проведении технологических процессов.
22. Какие виды труда относятся к работам с повышенной опасностью?
23.Организация пожарной охраны.
24. Каковы основные принципы тушения пожаров?
25. Что относится к первичным средствам пожаротушения и какова их характеристика?
26.Права и обязанности работников в области охраны труда.
27. Ответственность работника за невыполнение требований охраны труда
28. Безопасность технологических процессов, оборудования и инструмента

6.2 Примеры тестовых заданий

Задания для зачета по дисциплине:

ВАРИАНТ 1

1.Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
б)1система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

2.Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте:

а) да;
б) нет;
в) только на государственном предприятии

3.Какой орган имеет право осуществлять государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде и охране труда:

а) Федеральная инспекция труда;
б) органы Госгортехнадзора;
в) органы Госсанэпидемнадзора.

4.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин:

а) 20 кг;
б) 10 кг;
в) 7 кг

5.На каких работах запрещается применение труда женщин:

а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
б) на тяжелых работах;
в) на всех вышеперечисленных

6. Специальное расследование группового несчастного случая проводится в течении не больше:

а) трех дней

б) 15 дней
в) по требованию

7.На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

а) средства защиты от падения с высоты;
б) средства защиты от поражения электрическим током;
в) средства коллективной и индивидуальной защиты.

8. С кем проводится вводный инструктаж:

а) со всеми вновь поступающими работниками;
б) только с рабочими
в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

9.В каком случае проводится внеплановый инструктаж:

а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
в) по требованию инженера по охране труда.

10.В течении какого периода проводится повторный инструктаж:

а) один раз в год;
б) один раз в три месяца;
в) два раза в год.

11.Какие производственные факторы являются опасными:

а) которые приводят к заболеваниям
б) которые приводят к травмам
в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

12. Кто должен организовывать расследование учет несчастных случаев, вести учет несчастных случаев, профессиональных заболеваний и аварий?

а) инженер по охране труда
б) руководитель предприятия
в) начальник участка

13.Метеорологические условия в рабочей зоне и микроклимат производственных помещениях определяется:

а) Температурой воздуха;
б) Скоростью движения воздуха;
в) Относительной влажностью;

г) Атмосферным давлением;

д) Сейсмичностью.

14. К какой ответственности привлекаются руководители предприятий автомобильного транспорта, их заместители, главные специалисты предприятий, а так же начальники цехов, их заместители, начальники производственных участков и мастера, за нарушение об охране труда?
    а) К дисциплинарной ответственности;
    б) К административной ответственности;
    в) К уголовной ответственности.
15. Несчастные случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения делятся:

    а) На произошедшие на производстве (производственные);
    б) Произошедшие вне производства, но связанные с работой;
    в) Произошедшие вне производства, не связанные с производством
    г) Бытовые**.**

16. Переохлаждение организма работников возникает при:

    а) Выполнении работ вне помещений;
    б) Повышенной влажности;
    в) Повышенном движении воздуха;
    г) Пониженном давлении воздуха.

17. Влажность воздуха непосредственно влияет на терморегуляцию организма человека:

    а) При низких температурах высокое содержание водяных паров в воздухе вызывает усиленное отведение теплоты;
    б) При высоких температурах происходит перегрев;
    в) При низких температурах вызывает сонливость.
18. Что является основными законодательными актами в области охраны труда?

    а) Федеральный закон от 17.07.1999. №181ФЗ об основах охраны труда в РФ;
    б) Трудовой кодекс РФ (ТК РФ);
    в) Уголовный кодекс.
19. На что направлен трудовой кодекс РФ?

    а) На создание условий труда, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
    б) На создание условий отдыха, соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
    в) На создание условий сна соответствующих требованиям сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.
20. Несчастные случаи в зависимости от места, причин и характера их возникновения делятся:
    а) На произошедшие на производстве (производственные);
    б) Произошедшие вне производства, но связанные с работой;
    в) Произошедшие вне производства, не связанные с производством
    г) Бытовые.

ВАРИАНТ 2

1.Кто осуществляет управление охраной труда:

а) государство;
б) работодатель;
в) профсоюзы

2.Кто несет ответственность за состояние условий труда на предприятии:

а) работодатель;
б) главный инженер;
в) инженер по охране труда

3.Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:

а) не допускаются;
б) допускаются;
в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

4. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин:

а) 25 кг
б) 15 кг
в) 7 кг

5.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

а) 20 кг
б) 10 кг
в) 4 кг

6.Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

а) профсоюзы;
б) трудовой коллектив;
в) работодатель

7. Кто проводит вводный инструктаж:

а) заведующая производством
б) бригадир
в) инженер по охране труда.

8. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:

а) заведующая производством;
б) бригадир (мастер производственного обучения);

в) инженер по охране труда.

9.В каком случае проводится первичный инструктаж на рабочем месте:

а) при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями;
б) при производстве работ, на которые оформляется наряд-допуск;
в) со всеми принятыми на работу, переводимыми из одного подразделения в другое.

10.С какой целью проводится повторный инструктаж:

а) проверка и повышение уровня знаний при нарушении работниками требований безопасности труда;
б) проверка и повышение уровня знаний правил и инструкций по охране труда;
в) проверка и повышение уровня знаний при переводе работника с одного цеха в другой

11.Какие производственные факторы являются вредными:

а) которые приводят к заболеваниям
б) которые приводят к травмам
в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

12. В какой срок с момента окончания расследования работодатель должен выдать потерпевшему или другому заинтересованному лицу один экземпляр акта расследования несчастного случая, профессионального заболевания или аварии?

а) в трехдневный срок
б) по требованию
в) на следующий день с момента окончания расследования

13. Высокая температура оказывает неблагоприятное влияние на жизнедеятельность человека (что может привести к производственной травме):

а) Вызывает нарушение нормального функционирования сердечно-сосудистой системы;
б) Нервной системы;
в) Вызывает нарушение нормального функционирования органов пищеварения;
г) Вызывает ослабление и снижение внимания;
д) Повышает аппетит.

14.Основными признаками переохлаждения являются:

а) Бледность кожи;
б) Ощущения холода;
в) Замедление частоты пульса и дыхания;
г) Повышение кровяного давления;
д) Понижение кровяного давления.

15. Как влияет на жизнедеятельность человека быстрое снижение атмосферного давления по отношению к его нормальной величине (745мм рт. ст.)

а) Вызывает болезненные ощущения;
б) Вызывает диарею;
в) Вызывает тошноту.

16. Характер воздействия пыли на организм человека зависит от:

а) Её химического состава;
б) Физического состава;
в) Биологического состава.

17.Охрана труда включает в себя:

а) Вопросы трудового законодательства;
б) Вопросы уголовного законодательства;
в) Вопросы техники безопасности;
г) Вопросы пожарной безопасности;
д) Вопросы производственной санитарии и гигиены труда.

18. Что устанавливает трудовой кодекс РФ (ТК РФ)

а) Правовые основы регулирования отношений в области охраны труда;
б) Уголовные основы регулирования отношений;
в) Деловые основы регулирования отношений в области охраны труда.

19.Ответственность за состояние условий и охраны труда на предприятии возлагается:

а) На работодателя (руководитель предприятия);
б) На работника предприятия;
в) На инспектора по О.Т.

20. Какая запись о проведение вводного инструктажа должна быть в журнале?

а) Ф.И.О инструктируемого;
б) Профессия инструктажа;
в) Разряд для рабочих;
г) Возраст и дату рождения инструктируемого;
е) Краткое содержание и дату инструктажа;
ж) Ставят подписи проводящий и получивший инструктаж.

ВАРИАНТ 1		ВАРИАНТ 2	
воп	отв	воп	отв
1	а	1	а
2	а	2	а
3	а	3	а
4	б	4	в
5	в	5	в
6	б	6	в
7	в	7	в
8	а	8	б
9	б	9	в

10	б	10	а
11	б	11	а
12	а	12	а
13	а	13	а
14	а	14	а
15	А,б,г	15	а
16	в	16	б
17	а	17	А,в,г,д
18	А,б	18	а
19	а	19	а
20	А,б,г	20	А,б,в
«2» -60% -			
«3» -61% - 12			
«4» - 76% - 15			
«5» - 91% - 18			

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«0П.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **5**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **12**

3.1. Материально-техническое обеспечение 12

3.2. Учебно-методическое обеспечение 12

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **14**

9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование навыков владения устной и письменной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-

9.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	углубления, расширения знаний, умений, в составлении характеристики способов обработки
2	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.2. Типы предприятий общественного питания и работа	2	углубления, расширения знаний, умений, в составлении характеристики предприятий
3	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.3. Название блюд. Составление меню	4	углубления, расширения знаний, умений, в составлении меню
4	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	8	углубления, расширения знаний, умений, в подготовке торговых помещений
5	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	6	углубления, расширения знаний, умений, в подготовке посуды
6	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторане	6	углубления, расширения знаний, умений, в организации обслуживания
7	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.7. Система закупок и хранения продуктов	4	углубления, расширения знаний, умений, в организации снабжения
8	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.8. Организация работы официанта и бармена	8	углубления, расширения знаний, умений, в сервисных технологиях
9	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.9. Кухни народов мира и рецепты	16	углубления, расширения знаний, умений, в области

		приготовления блюд		приготовления блюд народов мира

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	118	-
Самостоятельная работа	8	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
Всего	**126**	**126**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	**Содержание**	**16**	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Продукты питания: овощи, фрукты.	2	
	Практическое занятие № 2 Продукты питания: мясо, дичь и птица.	2	
	Практическое занятие № 3 Продукты питания: рыба и морепродукты.	2	
	Практическое занятие № 4 Продукты питания: хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты.	2	
	Практическое занятие № 5 Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение.	2	
	Практическое занятие № 6 Способы кулинарной обработки продуктов: жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение.	2	
	Практическое занятие № 7 Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании, витамины и микроэлементы.	2	
	Практическое занятие № 8 Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека. Классификация напитков.	2	401
Тема 1.2.	**Содержание**	**8**	

Типы предприятий общественного питания и работа.	Освоение лексического материала по теме. Имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 9 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе).	2	
	Практическое занятие № 10 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (рестораны).	2	
	Практическое занятие № 11 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (чайные, кондитерские).	2	
	Практическое занятие № 12 Работники кухни на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.3. **Название блюд.** **Составление меню.**	**Содержание**	**10**	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме. Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 13 Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры).	2	
	Практическое занятие № 14 Название блюд и их кулинарные характеристики (десерты, салаты, соусы).	2	
	Практическое занятие № 15 Виды меню.	2	
	Практическое занятие № 16 Виды меню. Название меню.	2	
	Практическое занятие № 17 Меню бара. Карта вин.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Написать отзыв о походе в ресторан (кафе, ресторан быстрого питания).	**2**	
Тема 1.4. **Кухня.** **Производственные помещения и оборудование.**	**Содержание**	**12**	402
	Освоение лексического материала по теме. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие № 18 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации.	2	ОК 09
	Практическое занятие № 19 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации.	2	
	Практическое занятие № 20 Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 21 Виды производственных помещений на предприятиях.	2	
	Практическое занятие № 22 Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 23 Составление плана оснащения производственных помещений кафе (ресторана).	2	
Тема 1.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	**Содержание**	**12**	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 24 Характеристика различных видов сервировки стола.	2	
	Практическое занятие № 25 Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	2	
	Практическое занятие № 26 Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей).	2	
	Практическое занятие № 27 Сервировочная посуда.	2	
	Практическое занятие № 28 Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 29 Барная посуда и инструменты.	2	
Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторане.	**Содержание**	**12**	403
	Освоение лексического материала по теме. Количественные местоимения much, little, few, many, , a little, a few.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 09
	Практическое занятие № 30 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 31 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 32 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 33 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2	
	Практическое занятие № 34 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2	
	Практическое занятие № 35 Обобщение.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	2	
Тема 1.7. **Система закупок и хранения продуктов**	**Содержание**	**8**	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме. Времена группы Continious .		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 36 Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов.	2	
	Практическое занятие № 37 Закупка продуктов питания. Посещение рынков.	2	
	Практическое занятие № 38 Система закупок продуктов: планирование и организация.	2	
	Практическое занятие № 39 Хранения продуктов на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.8.	**Содержание**	**14**	404
	Освоение лексического материала по теме.		

Организация работы официанта и бармена.	Неопределенные наречия, производные от some,any, every.		ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 40 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 41 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 42 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 43 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 44 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 45 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 46 Обобщение	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сравнить нормы хранения продуктов в нашей стране и стране изучаемого языка.	**2**	
Тема 1.9. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание**	**26**	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме. Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Практическое занятие № 47 Русская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 48 Украинская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 49 Белорусская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 50 Кавказская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 51 Английская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 52 Американская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 53 Немецкая национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 54 Французская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 55 Итальянская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 56 Испанская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 57 Национальная кухня народов востока.	2	

	Практическое занятие № 58 Дальневосточная кухня.	2	
	Практическое занятие № 59 Обобщение.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Перевод рецептов блюд национальной кухни.	**2**	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			
Всего		**126**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Страноведение»;
- грамматические таблицы;
- дидактические материалы;
- пособия для мультимедийного оборудования.
- методические рекомендации по созданию презентаций
-методические рекомендации по грамматике английского языка

Технические средства обучения:

Мультимедийный комплект (проектор CASIO XJ-V2, экран LUMIEN Eco Picture) – 1 шт., персональный компьютер Lenovo ThinkCentre – 21 шт., наушники Sanako SLHO7 – 21 шт., колонки Microlab 2.0 SOLO4C – 1 шт., стол – 21 шт., стул – 21 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows 10, Microsoft Office 10, Nibelung 3.8, Toefl, словари – Multitran, ABBYY Lingvo

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

11. Английский язык в сфере туризма и гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм) : учебник / А. И. Макарова, Т. В. Крылова, А. А. Тюфанова [и др.] ; под общ. ред. М. Р. Гозаловой. — Москва : КноРус, 2024. — 261 с. — ISBN 978-5-406-12783-4. — URL: https://book.ru/book/952439 (дата обращения: 26.05.2024). — Текст : электронный.

2. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс: учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: https://book.ru/book/945206 — Текст: электронный.

3. Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: Русайнс, 2024. — 86 с. — ISBN 978-5-466-04323-5. — URL: https://book.ru/book/951621. — Текст : электронный.

4. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2. — URL: https://book.ru/book/951670. — Текст : электронный.

5. Киреева, И. А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. — Москва : КноРус, 2024. — 135 с. — ISBN 978-5-406-12963-0. — URL: https://book.ru/book/953140. — Текст : электронный.

6. Радовель, В. А., Английский язык в сфере услуг: учебно-практическое пособие / В. А. Радовель. — Москва: КноРус, 2024. — 359 с. — ISBN 978-5-406-12776-6. — URL: https://book.ru/book/952820. — Текст: электронный.

7. Семёнова, М. Ю., Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие / М. Ю. Семёнова. — Москва: КноРус, 2024. — 260 с. — ISBN 978-5-406-12314-0. — URL: https://book.ru/book/950773. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. https://player.fm/series/a-bar-above-podcast
2. https://www.grammar.net/
3. https://edu.gcfglobal.org/en/
4. https://www.engvid.com/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности Умеет: - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке. Владение лексическим и грамматическим минимумом. Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме. Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	Письменный/устный опрос Тестирование Лексический/грамматический диктант Оценка результатов выполнения самостоятельной работы

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности / профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, №1569, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): И.А. Трушкина, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии филологии

Протокол № 9 от «15» мая 2025 г.

Председатель ЦМК _____ И.А. Трушкина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов).

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
ОК 09	З1	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке
	З2	лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности
	У1	использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов
	У2	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1 Практические занятия №1-8	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Входной тест Task 1 Task 2 Task 3 Task 4 Task 5 Task 6 Task 7	Выполнение заданий п 6 Variant 1 Variant 2 Variant 3
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.2 Практические задания № 9-12	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Task 8 Task 9 Task 10	Выполнение заданий п 6 Variant 4 Variant 5
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.3 Практические задания № 13-17	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Task 11 Task 12 Task 13 Task 14	Выполнение заданий п 6 Variant 6 Variant 7
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.4 Практические задания № 18-23	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Task 15 Task 16	Выполнение заданий п 6 Variant 8 Variant 9 Variant 10
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.5 Практические	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии	Выполнение заданий п 5.1	Выполнение заданий п 6

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
задания № 24-29		питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Task 17 Task 18	Variant 11 Variant 12
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.6 Практические задания № 30-35	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Task 19 Task 20 Task 21	Самостоятельное составление диалогов
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.7 Практические задания № 36-39	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Task 22 Task 23	Выполнение заданий п 6 Variant 13 Variant 14
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.8 Практические задания № 40-46	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Task 24 Task 25	Выполнение заданий п 6 Variant 15 Variant 16
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		
Тема 1.9 Практические задания № 47-59	З1	Пользоваться профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	Выполнение заданий п 5.1 Task 26 Task 27	Выполнение заданий п 6 Variant 17 Variant 18
	З2	Использовать лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности		
	У1	Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		
	У2	Совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование*)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, письменный отчет по лабораторной работе).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных задач)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры тестовых заданий

Входной тест

Choose the right variant.

1. I don’t remember ... that I’m sure you’re mistaken.
a) to say; b) say; c) saying; d) to have said.
2. There were two answers, and ... was right.
a) neither; b) no one; c) no; d) not any.
3. This dress is ... as the one I had before.

a) plenty the same; b) very similar; c) very same; d) much the same.
4. He ... here from 1955 to 1960.
a) worked; b) works; c) has been working; d) has worked.
5. He's... his sister.
a) much taller that; b) much more taller than; c) much taller than; d) more taller than.
6. Be careful you don't... your keys!
a) lost; b) loosen; c) lose; d) loose.
7. What they say may be true; you never can...
a) say; b) tell; c) remember; d) recognise.
8. He didn't move, but just... where he fell.
a) lain; b) lay; c) laid; d) lied.
9. I haven't had a reply to the invitation I sent you last week. ... to my patty?
a) Shall you come; b) Are you coming; c) Do you come; d) Should you come,
10. That man reminds me ... my history teacher.
a) from; b) of; c) about; d) on.
11. The children hadn't met ... their grandparents or their uncle before.
a) or, b) neither; c) nor, d) either.
12. Before she started university, Jane ... in the States for six months working as a nanny.
a) lives; b) has been living; c) has lived; d) had lived.
13. He was ... tired to go on.
a) to; b) enough; c) so; d) too.
14. I ... saw Michael two years ago.
a) lastly; b) last time; c) last; d) the last time.
15. I like the red dress and the pink shoes. The trouble is that they don't ...very well.
a) match not each other; b) match themselves; c) go with each other; d) go on with the other.
16. He's as polite as his brother is ...polite. (подобрать префикс)
a) im; b) non; c) dis; d) un.
17. It's been quite a long time ... I had a holiday abroad,
a) ago; b) since; c) for; d) when.
18. You ... pay for this information. It's free.
a) oughtn't to; b) don't have to; c) shouldn't to; d) mustn't.
19. ... quite a lot of rain forecast for today.
a) It has; b) Is; c) It's; d) There's.
20. I'm free this evening. ... we go out to dinner?
a) Will; b) Would; c) Shall; d) Won't.
21. I need a holiday, ... I?
a) need not; b) aren't; c) don't; d) need.
22. Most of the cattle ... under the trees.
a) is laying; b) is lying; c) are lying; d) are laying.
23. Children seem to find computers easy, but many adults aren't used to ... with microtechnology.
a) work; b) working; c) a work; d) the work.
24. Parents were made ... the school reconstruction,
a) finance; b) to financing; c) to finance; d) financing.
25. The children have made lots of new friends since we ... to this town.
a) have moved; b) moving; c) moved; d) have been moved.
26. I don't understand this sentence. Could you tell me what …?
a) this word means; b) means this word; c) does mean this word; d) does this word mean.
27. ... of the three boys got a prize,
a) A few; b) Both; c) Each; d) Every.
28. The agency intended to let each applicant... in the interview.
a) participate; b) to participate; c) so as to participate; d) participating.
29. All the children in this family are gifted, but this one is … gifted of all.
a) little; b) the less; c) the least; d) un- .

30. He enjoyed ... computer games at first, but after a while he got bored with them.
a) to play; b) playing; c) make play; d) having played.
31. We haven't managed to meet... three years.
a) since; b) for; c) after; d) last.
32. Nothing is wrong,...?
a) can it; b) is it; c) isn't it; d) can't be.
33. A meeting of the society will be ... on Tuesday evening at 6 o'clock.
a) made; b) taken; c) held; d) placed.
34. May I apologize ... being so late?
a) myself for; b) for; c) -; d) myself.
35. All the furniture in this room ... antique.
a) are; b) are made of; c) have; d) is.
36. ... traffic in the city center.
a) There's always many; b) It is always heavy; c) There's always heavy; d) It is always much.
37. You'll find the travel agency ... the end of the street.
a) by; b) in; c) on; d) at.
38. She ... the piano since she was ten.
a) has been playing; b) is playing; c) has played; d) had played.
39. Doing these exercises may be good ... me, but I hate every minute of it.
a) to; b) for; c) on; d) at.
40. She heard Miss Drake … that Ann was really happy.
a) tell; b) to tell; c) say; d) to say.
41. You have bought a FIAT. You ... a BMW.
a) should have bought; b) would have bought; c) had better buy; d) would rather have bought.
42. Poor Jack — he lost his homework, and he ... do it again,
a) needs; b) ought; c) shall; d) has to.
43. The food at the party was horrible, I've never eaten ... awful food!
a) such a; b) such; c) such an d) so.
44. "I'm not very hungry". — "…"
a) Neither do I; b) I am; c) So am I; d) Nor I am.
45. The... from London to Bristol takes two hours by car.
a) travel; b) journey; c) voyage; d) driving.
46. Open the window, ... you?
a) must; b) need; c) will; d) do.
47. You must try not to ... so many mistakes.
a) do; b) tell; c) make; d) perform.
48. Helen asked me if... the film called "Star wars".
a) have I seen; b) have you seen; c) had I seen; d) I had seen.
49. I promise that I... to work on time every morning in future,
a) get; b) am getting; c) will get; d) would get.
50. I'm not going to tell you the reason ... my decision,
a) to; b) with; c) on; d) for.

USE OF GRAMMAR answers.
1-c; 2-a; 3-d; 4-a; 5-c; 6-c; 7-b; 8-b; 9-b; 10-b; 11-d; 12-d; 13-d; 14-c; 15-c; 16-a; 17-b; 18-b; 19-d; 20-c; 21-c; 22-c; 23-b; 24-c; 25-c; 26 — a; 27-c; 28-a; 29-c; 30-b; 31-b; 32-b; 33-c; 34-b; 35-d; 36-c; 37-d; 38-a; 39-b; 40-c; 41-a; 42-d; 43-b; 44-b; 45-b; 46-c; 47-c; 48-d; 49-c; 50-d.

Task 1 Read the dialogues and dramatize them in class

1. – Can you do me a favor, Jim? Would you mind introducing me to Miss Jones?
   - Oh, yes, with pleasure, though it's rather strange you don't know each other yet.
   - I just didn't have a chance to get acquainted with her. Is she a nice girl?
   - Yes, of course, and she has a very nice dog.

2. – James, may I introduce Henry Brown? Mr. Smith, a friend of mine.
   - How do you do, Mr. Richardson?
   - How do you do, Mr. Brown?

   (They shake hands)

Task 2 Expand the situation introduced by the opening

1. – How do you do, Mr. Jones?
   - How do you do, Mr. Hardy?
   - Sit down, please. What can I do for you?

Task 3

Вставьте в предложения подходящую форму местоимения, переведите предложения:

A – I	B – you	C – he	D – she	E – it	F – we	G – they
H – him	I – her	J – me	K – us	L – them	M – our	N – your
O – his	P – my	Q – their				

1. Mr. Stanley has a very friendly family. … sons live with …..
2. Men's health depends upon … life style.
3. Susan likes … friends.
4. The students have practice now. … plant different trees.
5. Alice asked … brother where … had to meet … friends.
6. Jane and … friend are painting the ceiling now. … are going to finish this work tomorrow.
7. Who is speaking? It's …., Peter
8. The teacher has corrected … composition.
9. Mary's parents went to see … friends.
10. Have … been to Niagara Falls? Yes, … have been there twice.
11. Is Pete at home? Can … speak to …?
12. Richard has passed his entrance examinations successfully and now … is a student.
13. Look up into the sky! … is so marvelous.
14. Primrose didn't know what to give grandfather on … birthday.
15. The man was very old, but … was strong and worked a lot.
16. … parents are so old. Who will look after ….?
17. Jessica can never see the blackboard because the tall boy always sits in front of ….
18. Mother said: "… spent all … money on … children's education."
19. Gregory met … wife when … was working at … hospital.
20. Don't worry! All … expenses will be paid.

Task 4 Разделите слова на 4 группы:

Beef, carp, apple, marrow, banana, plum, plaice, onion, veal, cod, lemon, mushroom, mango, pike, radish, pear, ruff, pork, bream, mutton, bean, carrot, date, raisin, mullet, potato, grape, lamb, sprat, cucumber, trout, tomato, pea, fig.

Meat	Fish	Fruit	Vegetables

Task 5 Разделите слова на 4 группы:

Cherry, cheese, jam, bun, barley, puff, bilberry, milk, semolina, bread, cowberry, dumpling, cream, biscuit, butter, gooseberry, cookie, millet, strawberry, curd, jam puff, oatmeal, cranberry, pot cheese, roll, hamburger.

Bakery	Dairy	Berry	Cereal

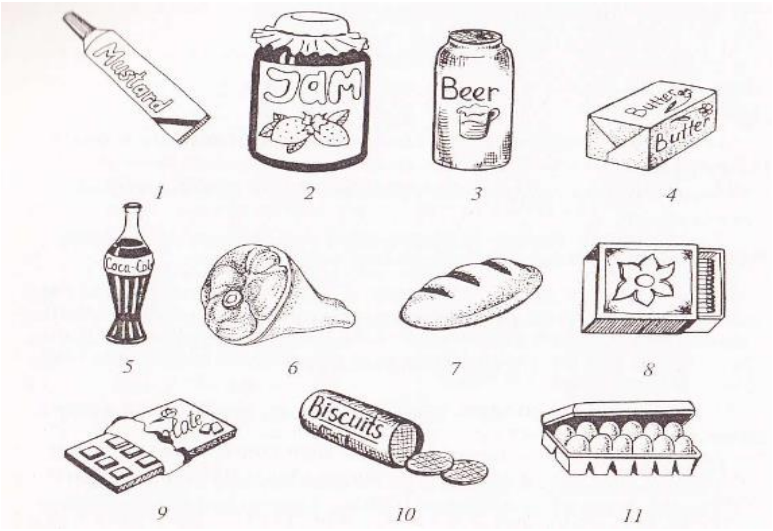
Task 6 Напишите, в каком магазине или отделе можно купить следующие продукты:

baker's, fishmonger's, grocer's, greengrocer's, butcher's, fruiter's, confectioner's, dairy shop

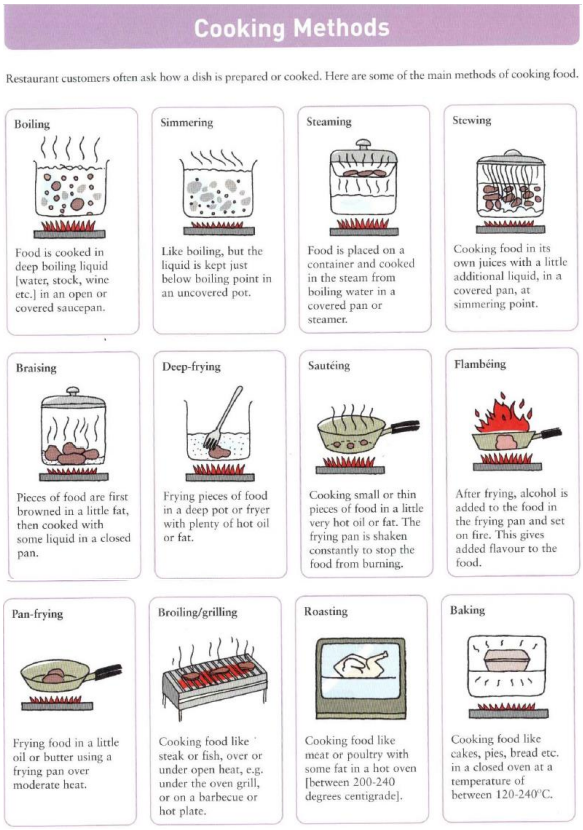
1. Fish, crab _____
2. Pork, veal _____
3. Potatoes, cabbage _____
4. Butter, cheese _____
5. A loaf of bread, cakes _____
6. Apples, bananas _____
7. Rice, buckwheat _____
8. Chocolate, caramel _____

Task 7 Подберите подписи к рисункам из словосочетаний, данных в рамке:

A bar of, a bottle of, a tin of, a packet of, a loaf of, a joint of, a dozen of, a jar of, half a pound of, a tube of, a box of



Прочитайте и переведите письменно мини тексты, запомните названия основных методов приготовления пищи, используемых в кулинарии.



Task 8 Form the plural of the nouns in brackets.

Поставьте данные в скобках существительные во множественное число.

“(Woman) ..... and (cat) ..... will do as they please, and (man) ..... and (dog) ..... should relax and get used to the idea.” (Robert Heinlein)

How do the following nouns form their plural?

Как образуют множественное число следующие существительные?

shelf..... ,	bus.....
church .....,	lorry .....
sheep .....,	photo .....
foot .....,	baby .....
hero..... ,	berry .....
tomato .....,	pony .....
radio..... ,	toy.....
thief .....,	video .....
tooth..... ,	wife .....

Task 9 Tick (∨) the words which normally have plurals in English.

Отметьте слова (∨), которые в английском языке имеют форму множественного числа.

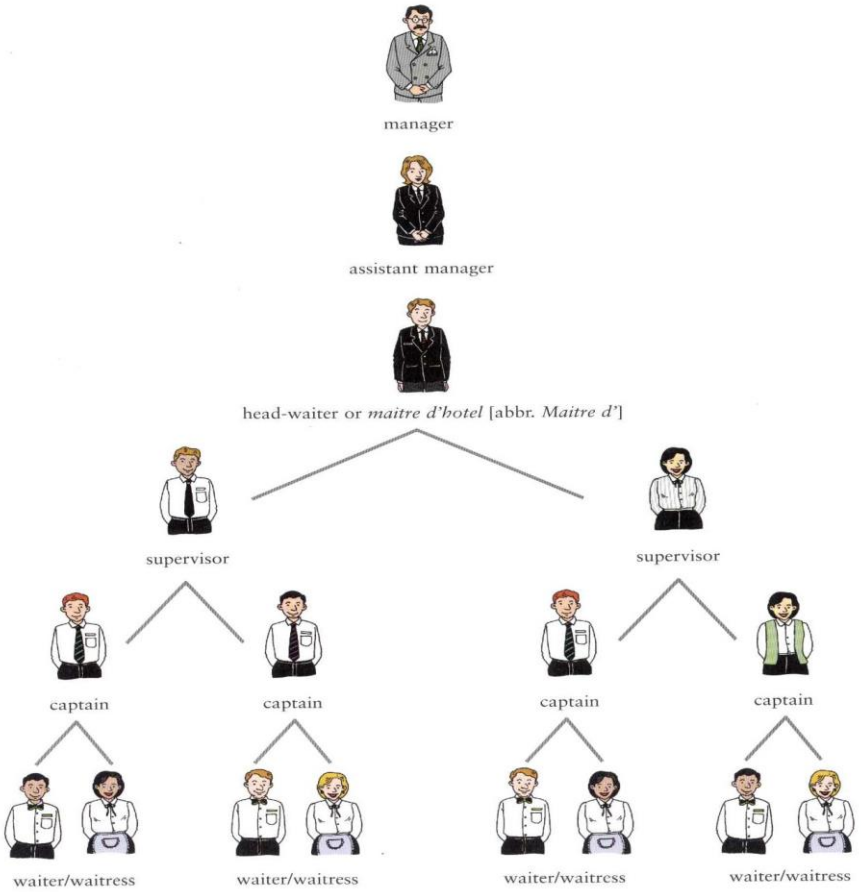
□ wall □ air □ picture □machine
□ tea □ time (раз) □ hour □ river
□ friend □ copper □ cheese □teacher
□glass □ glass □ paper □ paper
(стакан) (стекло) (бумага) (газета)
□ music □ coffee □ armchair □ gold
□ ship □ milk □ ice □ furniture
□ butter □ happiness □ tree □ ink
□ money □ coin □ university □ meat
□ assistance □ assistant □ darkness □ time (время)

□ wood □ wood
(древесина) (лес)

Task 10 Study «Restaurant Staff»

Restaurant Staff

The number and categories of staff in a restaurant will vary according to the size of the restaurant.

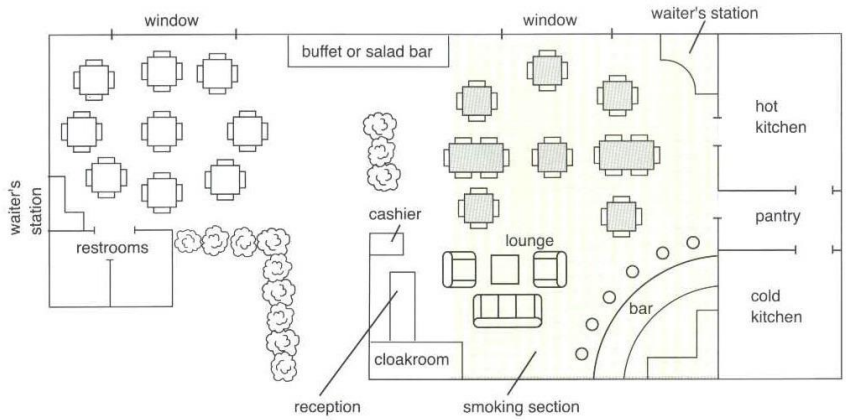


Back of House:
Stewards whose duties include taking away and washing up used dishes etc from the Service or Clearing Station.
Cleaners who clean, dust and vacuum the restaurant after each meal sitting.

Study the Plan of a Restaurant

Plan of a Restaurant

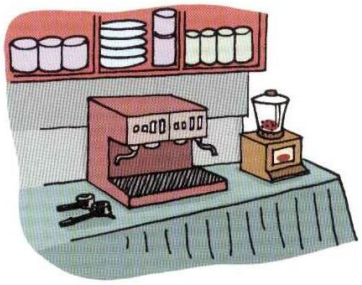
Restaurants may have some or all of the following features:



SOME PARTS OF A RESTAURANT

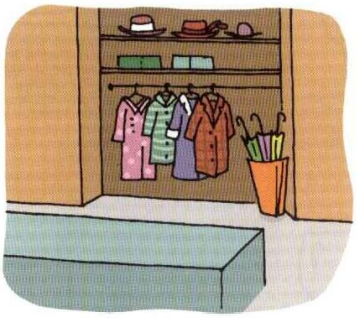
Bar

Kitchen (hot)

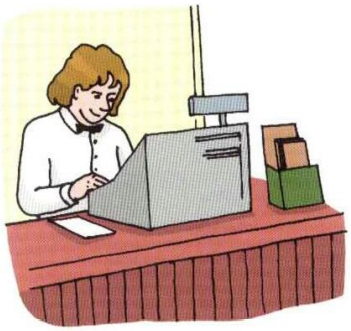


Pantry

Reception desk



Cloakroom



Cashier

Task 11 Complete the sentences with the noun in brackets using A/AN or a plural form of the noun where possible. Поставьте существительное в скобках во множественное число или используйте артикль A/AN, где это возможно.

1. You never have ..... (time) to talk to me. I called you several ..... (time) yesterday.
2. Could you give me ..... (glass) of water, please? My husband has to wear ..... (glass). I can't send this thing to you by post, it is made of ..... (glass).
3. I need a piece of ..... (wood). The cottage is located nicely. There is ..... (wood) and a lake in the walking distance.
4. I'm allergic to ..... (chicken). I'll draw you ..... (chicken) if you eat your porridge, Mary.
5. ..... (beauty) is a great force. Your younger daughter is going to be ..... real (beauty). All my daughters are ..... (beauty).
6. Anne doesn't eat ..... (cake), it's too fattening, but she brought ..... (cake) and ..... (bottle) of wine to the party.
7. Is it made of ..... (iron) or plastic? I need ..... (iron) to press the suit.

Task 12 Match the words. Make possessive forms of the words in List 1 to combine them with the words in List 2. Образуйте формы притяжательного падежа от слов в списке 1, в списке 2 найдите слово, сочетающееся с ним по смыслу.

List 1 teachers □ actress □ Tom □ hairdresser children □ our dog □ doctor □ women
girls □ Anne and Oliver □ Doris parents □ sheep

List 2 phone number □ habit □ last name toys □ surgery □ school □ club □ home
wool □ room □ career □ name □ car

Task 13 Underline the correct noun group. Подчеркните правильное сочетание существительных.

1. a cake of chocolate / a chocolate cake
2. bar soap / a bar of soap
3. Russia's history / the Russia history
4. a telephone's box / a telephone box
5. soup of vegetables / vegetable soup
6. the company office / the company's office
7. the cat tail / the cat's tail
8. disks of a computer / computer disks;
9. Mr Green music lesson / Mr Green's music lesson
10. industry of oil / oil industry

Task 14 Rewright each phrase using the correct genitive form. Напишите фразы, используя в каждой из них соответствующую форму, обозначающую принадлежность предмета.

1. (Oliver) son – Oliver's son;
2. (Canada) national football team .....
3. (the frame) picture .....
4. (a week) holiday .....
5. (bus) station .....
6. (Jeremy and Jessica) elder sister .....
7. (children) toys .....
8. (space) rocket .....
9. (the women) changing room .....
10. (the Walkers) party .....
11. (the key) the car .....
12. (fruit) tea .....
13. (the managers) meeting .....
14. (leather) shoe .....

Task 15 Переведите инструкцию на русский язык

The Cook must know:

-legislation, regulations, orders another guiding and normative documents and materials related to nutrition;

-sanitary-epidemiological rules and regulations;

-recipes, cooking techniques, quality requirements, rules, terms and conditions of storage of dishes;

-types, properties, and a culinary destination of products;

-organoleptic characteristics and methods of determining the quality of products;

-rules, techniques and sequence of operations to prepare products for heat treatment;

-assign, rules for the use of technological equipment, industrial equipment, tools, weighing equipment, utensils and care for them.

Переведите инструкцию на русский язык

The duties of a Cook

Cook performs the following duties and responsibilities:

1. Cook directly carries out preparation of dishes, including: washing and blanširovku products, mixing ingredients, frying, grilling, cooking on the steaming, cooking sauces, soups, broths, appetizers to buffet and salads.

2. Decorates dishes.

3. is the menu.

4. is studying customer requirements for service and quality of food and products.

5. conducts coaching Maitre and waiters.

6. to monitor the work of cleaning, disinfection, sanitization of Office and production facilities; washing and maintenance in accordance with the sanitary norms of special clothes.

7. is studying complaints of guests (visitors) to the quality of food and service, keep statistics of complaints and claims, is preparing proposals for improvements

Переведите инструкцию на русский язык

Rights of the cooks

Cook has the right:

1. To get acquainted with projects of decisions relating to its organization of work.

2. to submit proposals to improve the management of its work and that of the company.

3. demand to change the provider of products and supplies in case of justified claims to the quality and shelf life.

4. to inform your supervisor of all identified the deficiencies and to make proposals to remedy them.

5. to require from the company management of unscheduled activities on sanitation processing production facilities, full or partial replacement of facilities/equipment in cases of discrepancy in their standards of hygiene and sanitation, as well as in cases of emergency.

Read the international words and translate them

Area, sterilize, bacteria, crab, service, synthetic, refrigerator, risk

Task 16 Read and translate the text. Try to understand its content

FOOD HYGIENE

Raw meat and fish must be prepared on very clean tables or preparation surfaces. Poultry and game must not be cleaned in the same area as meat is prepared. Meat entering the kitchen must be checked for cleanliness and must not be contaminated with dirt of any kind. Fish must be very fresh, with no signs of contamination or decomposition.

Under no circumstances must cooked meat be prepared on the same surface as raw meat, nor cooked meat handled unless the hands have been thoroughly washed. Any knives used for cutting raw meat must have been sterilized. Bacteria transferred from the raw meat will multiply rapidly on the cooked meat, and this will be heavily contaminated by the time it is consumed.

Shellfish such as cooked prawns, crab, lobster and shrimps must be handled as little as possible and kept refrigerated until required for service. If there is in any doubt about the freshness of shellfish, then it is best to dispose of it immediately. Oysters and mussels must be purchased from reputable suppliers to ensure that they have been thoroughly cleansed. Oysters must be opened to order and served immediately. They must not be used if the shells are open, as this indicates that they arc dead.

Synthetic and fresh cream, milk and frozen eggs must be handled as little as possible and kept refrigerated until required. Equipment must be sterilized before whipping cream. Frozen eggs, once defrosted, must be kept in a cold room or refrigerator and used within 24 hours. The eggs of ducks, geese and gulls must always be

well-cooked and never eaten as soft-boiled, poached, fried or scrambled, because of the great risk of Salmonella poisoning. Eggshells are porous and these birds lay their eggs in the most unhygienic places.

Expand the sentences

1. Raw meat and fish must be prepared …
2. … must not be cleaned …
3. Any knives used for cutting raw meat …
4. … will multiply rapidly on the cooked meat.
5. Shellfish such as … must be handled as little as possible.
6. Frozen meat, poultry, game, fish and shellfish must …
7. … must be sterilized before whipping cream.

Task 17 Choose the correct word (from the list) to describe picture

1.
2.
3.
4.
5.
6. wine ____
7. ____ (of beer)
8. ____
9. ____
10. ____

cutlery
glass
trays
fork
knife
napkin
menu
straw
tablecloth
pitcher

Task 18 Match the pictures with the names of glasses

Vodka Glass, Champagne Flute, Irish Coffee Glass, Cognac Ballon, Champagne Saucer, Cocktail Glass, Hurricane Glass

Beer Mug, White Wine Glass, Punch Cup, Red Wine Glass, Armagnac Glass, Sherry Glass, Shot Glass

Task 19 Read and translate the text

Table Setting Guide napkin use and etiquette

The basic function of the napkin is to wipe your fingers and blot your mouth.

1. After sitting, unfold your napkin and place it in your lap (don't tuck it in your collar) after the host or hostess has placed his or her napkin in their lap.
2. Small napkins are used an informal meals. They are completely unfolded.
3. Use the napkin to blot your lips as needed and before taking a drink.
4. Place your napkin in your chair if leaving the table during the meal.
5. When the meal is completed, the napkin is folded loosely and placed to the left of your plate (or in the center of your place setting if your plate has been cleared).

Napkin shapes and sizes

Event formality dictates the shape and size of napkins used.

Napkins are usually square. The following list shows what sized napkins are used for various occassions:

- **Formal, Multiple Course, Meals** - large napkins (22 - 26 inches square);
- **Buffet Service** - medium to large napkins (18 to 24 inches square or 12 x 22 inches);
- **Informal Dinners** - medium napkins (18 to 20 inches square);
- **Luncheons** - smaller napkins (14 to 16 inches square);
- **Tea** - small napkins (12 inches square); and
- **Cocktails** - very small napkins (9 inches square, 4 x 6 inches, or 6 x 8 inches).

Napkin color and design

Napkins at a formal meal should match the color of the tablecloth (generally ivoy or white).

- They should have a simple boarder and weave.
- Napkins of different color with patterns can be used to add interest ot the table setting.
- Keep design scale consistent throughout the table setting for continuity.

Napkin texture

Napkins should have a texture to allow it to absorb moisture. For continuity, napkin texture should be compatible with that of the other linens at the table and tableware finish.

- Fine textures work best for formal occassions,

- Unique textures can be used at informal meals to add interest to the table setting.

Napkin placement

Napkins are placed in the center of the service plate to save space at a formal event. Informal meals allow the host to place the napkin whereever they choose.

Napkin rings

Napkins in napkin rings are placed on the table with the tip of the napkin point toward dinner guests.

- Guests should place the napkin ring to the top-left of the setting after the napkin is removed.
- When the meal is finished, the napkin should be grabbed in the center and pulled through the ring - then placed on the table with the point facing the table's center.

Extra napkins

- Keep a few extra napkins on hand for those that drop them or to use in a bread basket, to place under wine bottles, or as hot pads.

Task 19 Are you ready to take your first table? Here are some questions that you may need to ask your guests. Fill in the blanks with the appropriate word.

Appetizer/ cooked/ decided/ finished/ interest/ needing/ save/ separate cheques/ so far/ specials

1. Can I _____ anyone in a cold beverage to start?
2. Has everyone _____ , or do you need a few more minutes with the menus?
3. Would you like to hear today's _____?
4. Is anyone interested in soup or salad as an _____ ?
5. How would you like your steak _____?
6. Is there anything else you'll be _____ just now?
7. And how is everything _____?
8. Are you all _____ with your plate?
9. Did anyone _____ room for dessert tonight?
10. Is this all together, or would you like _____?

Task 20 Заполните пропуски подходящими по смыслу словами из таблицы:

wine would like prefer try glasses of sweet take like

Waiter: The (1)……. list, please.
George: Thank you, let's see. What sort of wine do you (2)……., Nino?
Nino: I (3)……. white.
George: (4)……. or dry?
Nino: Dry.
George: Then let's (5)……. Saperavi. It's usually very good.
Nino: How often do you come here?
George: Usually once a month. (to the waiter) Excuse me.
Waiter: Yes, sir?
George: We'll (6)…… two (7)…… …… of Saperavi.
Nino: And I'd (8)……. a bottle of mineral water 'Borjomi' too.

Task 21 Understanding your Guests

How will your guests respond to your questions? They need to understand you, but even more importantly, you need to understand them! Fill in the blanks and check your answers.

Bill/ bite/ delicious/ medium rare/ menu/ order/ pitcher/ sauce/ special board/ split

1. We'll take a _____ of draft with four glasses, please.
2. I think we are all ready to _____ .
3. We read the _____ on our way through.
4. I think we'll get an order of garlic bread to _____ .

5. I like my steak _____ so that there is a little pink in the middle.
6. Do you have any _____ to dip the chicken fingers in?
7. Everything is _____, thank you.
8. I can't eat another _____ .
9. We'll have coffee while we look at the dessert _____.
10. You can put it all on one _____ , thanks.

Task 22

Прочитайте текст со словарем и найдите предложения, в которых:

а) дается определение вакуумной упаковки;
б) рассматривается область применения вакуумной упаковки;
в) описывается альтернатива вакуумной упаковки для хрупких продуктов.

Vacuum packing

Vacuum packing is a method of packaging that removes air from the package prior to sealing. This method involves (manually or automatically) placing items in a plastic film package, removing air from inside and sealing the package. Shrink film is sometimes used to have a tight fit to the contents. The intent of vacuum packing is usually to remove oxygen from the container to extend the shelf life of foods and, with flexible package forms, to reduce the volume of the contents and package.

Vacuum packing reduces atmospheric oxygen, limiting the growth of aerobic bacteria or fungi, and preventing the evaporation of volatile components. It is also commonly used to store dry foods over a long period of time, such as cereals, nuts, cured meats, cheese, smoked fish, coffee, and potato chips (crisps). On a more short-term basis, vacuum packing can also be used to store fresh foods, such as vegetables, meats, and liquids, because it inhibits bacterial growth.

Vacuum packing greatly reduces the bulk of non-food items. For example, clothing and bedding can be stored in bags evacuated with a domestic vacuum cleaner or a dedicated vacuum sealer. This technique is sometimes used to compact household waste, for example where a charge is made for each full bag collected.

Vacuum packaging products, using plastic bags, canisters, bottles, or mason jars, are available for home use. For delicate food items that might be crushed by the vacuum packing process (such as potato chips), an alternative is to replace the interior gas with nitrogen. This has the same effect of inhibiting deterioration due to the removal of oxygen.

External vacuum sealers involve a bag being attached to the vacuum-sealing machine externally. The machine will remove the air and seal the bag, which is all done outside the machine. A heat sealer is often used to seal the pack.

Переведите следующие сочетания слов из текста с Participle II - определением по образцу:

packed (III ф.гл. от pack) **product** - упакованный (причастие с суф. -анн) продукт;
desired result - желаемый (причастие с суф. -ем, -им) результат.

Devices used, sterilized product, sealed container, desired temperature, controlled temperature, controlled packaging, cooled fruit,
machine produced.

Дополните предложения словами, данными курсивом:

bulk of non-food items, preventing the evaporation, deterioration, the vacuum-sealing machine, plastic film package, remove the air.

1) Vacuum packing greatly reduces the ... .
2) This method involves (manually or automatically) placing items in a … .
3) Vacuum packing reduces atmospheric oxygen, limiting the growth of aerobic bacteria or fungi, and … of volatile components.
4) This has the same effect of inhibiting due to the removal of oxygen.
5) External vacuum sealers involve a bag being attached to … externally.
6) The machine will … and seal the bag, which is all done outside the machine.

Дайте ответы на вопросы по содержанию текста.
1. What is vacuum packing?
2. What is the intent of vacuum packing?
3. What is the purpose of reducing atmospheric oxygen?
4. Which products are stored using this method??
5. Can domestic sealers be used for vacuum packing?
6. When is interior gas replaced with nitrogen?
7. Give a description of an external vacuum sealer.

Перескажите текст, используя вопросы упражнения III как план пересказа.

Task 23

Прочитайте текст, пользуясь словарем, укажите номера предложений, служащих ответами на следующие вопросы:
1. What does rotary belt type vacuum packaging machine feature?
2. Why is rotary belt vacuum packaging machine more convenient?
3. What are these machines used for?
4. How do automatic belt chamber sealers operate?
5. How can vacuum packaging in large production facilities be done?
6. What is the advantage of Form-Fill-Seal style machines?
7. Name some common uses of thermoforming.

Rotary and automatic packaging machines

Rotary belt type vacuum packaging machine or vacuum sealer features the same function as the double chamber vacuum packaging machine as a 'vacuum bag sealer'. But the rotary belt vacuum packaging machine is more convenient, as the belt rotates automatically while the bags are placed to the sealing bar and vacuum sealing process completed. The vacuumed and sealed bags are automatically unloaded, which obviously is more convenient. The packaging plate of the machine is adjustable to 4 degrees, which allows the vacuum packaging of food with soup and liquid. Rotary belt type packaging machines are commonly used for: fresh meat, prcessed meat, seafood, pickles, cheese (hard and soft), candy and chocolate. Any other pack that needs vacuum sealing, and the size of the pack is not too big.

Automatic belt chamber sealers require the entire product to be placed in a plastic bag or flow wrapped pouch within the machine. The product travels on the conveyor belt, it is automatically positioned in the machine on the seal bar, the lid is closed and air is removed. Then a seal bar inside the chamber seals the product in the bag. After sealing the bag, the chamber is refilled with air by the automatic opening of a vent to the outside. This oncoming pressure squeezes all remaining air in the bag. The lid is then opened and the product removed. Automatic belt vacuum chamber machines are typically used for high-speed packaging of large items, and also have the capability to vacuum seal liquids. The lid generally travels straight up and down. Automatic belt vacuum chamber packaging machines are commonly used for: fresh meat (large portions), processed meat, large sausage logs, cheese (hard and soft).

Automatic belt type vacuum sealer

Vacuum packaging in large production facilities can be done with thermoforming machines. These are Form-Fill-Seal style machines that form the package from rolls of packaging film (webbing). Products are loaded into the thermoformed pockets, the top web is laid and sealed under a vacuum, producing vacuum packaged products. Thermoforming can greatly increase packaging production speed. Thermoformed plastics can be customized for size, color, clarity, and shape to fit products perfectly, creating a consistent appearance. One of the most commonly used thermoformed plastics is PET, known for a high-strength barrier resistant to outside tampering and an ease of molding into designated designs and shapes.

Some common uses for thermoforming in vacuum packaging include: fresh and marinated meat, sausage, cheese, candy/chocolate, grain, grab-and-go snacks (beef jerky, snack sticks), pharmaceutical and medical products, coins / collectables.

Дополните предложения словами из текста.

1. The vacuumed and sealed bags are …, which obviously is … .
2. The packaging plate of the machine is adjustable to … .
3. Automatic belt chamber sealers require … to be placed in a plastic bag.
4. The lid is then … and the product … .
5. Thermoformed plastics can be customized for … .

Task 24

Making reservations over the telephone

Here are two telephone conversations:

Man *Apple Tree* Restaurant, good morning.
Woman Can I speak to the Manager please?
Man Speaking
Woman I'd like to book a table for tomorrow lunchtime.
Man Yes madam, for how many will that be?
Woman For seven.
Man And what time will you be arriving?
Woman Oh, about twelve thirty I should think.
Manager Table for seven at 12.30 on Wednesday. And what name was it please?
Woman Leavens, Mary Leavens.
Manager Very good madam. We look forward to seeing you.
Woman Thank you. Goodbye.
Manager Goodbye.

_____

Man Is that the *Barbecue* Restaurant?
Manager Yes sir. Can I help you?
Man Could I speak to the Head Waiter please?
Manager I'm afraid he's not here just now. Could I take a message?
Man Yes. I ordered a table for 12 for dinner today, but I'm afraid I'll have to cancel it.
Manager What name was it please?
Man Bartleby, Nicholas Bartleby.
Manager I'm sorry, I'm afraid I didn't catch that. Could you spell it please?
Man Bartleby, B-A-R-T-L-E-B-Y.
Waiter Very good Mr Bartleby. I'll make sure the Head Waiter gets the message.
Man Thank you. Goodbye.

Waiter Goodbye.

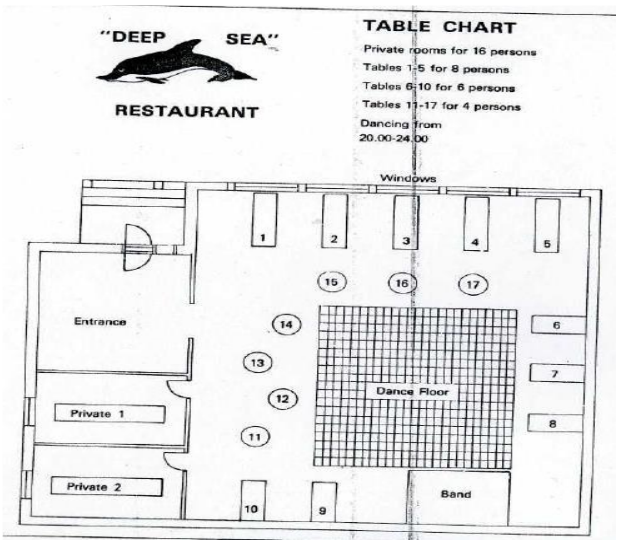
Practice

Exercise I If you were answering reservation enquiries over the telephone in a restaurant, what would you say to customers to express the following?

1. You want to know how many people the reservation is for.
2. You want to know when the reservation is for.
3. You want to know the name the reservation should be under.
4. You didn't understand the customer's name.
5. You will pass the message to the head waiter.

Exercise II Practise the following situations in pairs. Remember to put in all the necessary polite phrases for a telephone conversation.

1. The head waiter of the *Barbecue* Restaurant answers the telephone. The customer wants to book a table for the following day at 8 p.m. When asked for how many he says four, preferably a window table. He says his name is Southall and the head waiter asks him to spell it.
2. The same situation but the customer wants to cancel his table booking. He has a difficult name, Maugham. Make sure you get the day and time too.
3. This time the customer wants to speak to the manager, Mr Robins, but he's not available. So the head waiter takes a message that the manager should phone to. ... (name and phone number).
4. A waiter answers the telephone but the customer wants i the head waiter who is not there. The waiter offers to take; a message but the customer wants to know when the; head waiter will be back and says he will call again.



DEEP SEA RESTAURANT — **Reservations** Monday Feb 29

Lunch 12-15

Table No.	
1	Williams 13 30
2	
3	
4	Barnet 12 30
5	Reinhold 14 00
6	
7	Delaney 13 00
8	
9	
10	Saarinen 12 00
11	Pratt 13 00
12	
13	del Monte 13 30
14	
15	Jackson 12 30
16	Hamilton 14 30
17	
Private 1	Finnan 12 30
Private 2	

Dinner 18-22 (Closes 24)

1	Watson 19 00
2	Jones 18 30
3	Hijab 21 00
4	British Embassy 20 00
5	
6	
7	
8	Niemenen 19 00
9	
10	Binham 20 30
11	
12	Murray 21 30
13	
14	
15	Leblanc 18 00
16	Carille 20 00
17	
Private 1	Barker 21 00
Private 2	

Look at the Table Chart of the *Deep Sea* Restaurant. You'll see that there are 2 private rooms for a maximum of 16 persons, 5 tables for 8, 5 tables for 6, and 7 tables for 4 persons. There is dancing from 8 p.m. till midnight. Now look at the head waiter's table reservations for Monday, February 29th. Lunch is from 12 midday till 3 p.m., and dinner is served from 6 p.m. until 10 p.m. Notice that some of the tables are already booked, both for lunch and dinner.

Head waiter *Deep Sea* Restaurant. Head waiter. Good morning.
Woman I'd like to reserve a table for five
Heed water And was that today, madam?

Woman Of course.
Head waiter At what time, madam?
Woman Oh, about three o'clock I suppose.
Head waiter I'm afraid we only serve lunch until 3 p.m., madam.
Woman Oh well, 2 o'clock then, and it must be by a window.
Head waiter Very good, and what name please?
Woman Bellington, Mrs Martha Bellington.
Head waiter Very good Mrs Bellington. A table for five at 2 p.m. today.

Head waiter *Deep Sea* Restaurant. Good, morning.
Man Do you have a table for two this evening?
Head waiter Certainly sir. At what time was it?
Man What time does the band start playing?
Head waiter At 8 p.m sir.
Man Right. Make it 7.30 then, and near the dance floor if possible.
Head waiter Very good sir. And what name please?
Man Kryzkoviak
Head waiter Could you just repeat that please?
Man Kryzkoviak, that's Polish you know. K-R-Y-Z-K-O-V-I-A-K.
Head waiter Yes. Thank you Mr Kryzkqviak. We look forward to seeing you.

Practice

Exercise I Assuming Table 3 was reserved for Mrs Bellington and Table 14 for Mr Kryzkoviak, you take the part of the head waiter in the following conversations. Remember to refer to your table reservations.

Head waiter _____.
Woman Good morning. Do you have a private room for 15 for lunch today?
Head waiter _____?
Woman 12.30 if possible.
Head waiter _____?
Woman Mark it down for Spearhead Trips please.
Head waiter _____.
Woman Thank you. Goodbye.

Man Good evening. Could you put me through to the *Deep Sea* Restaurant please?
Head waiter _____.
Man Ah, good. Listen. I'd like to book a table for 8 people please.
Head waiter _____?
Man For tonight.
Head waiter _____.
Man Oh, I see.
Head waiter _____?
Man I was hoping for something around about 8 o'clock.
Head waiter _____.
Man OK, 9 o'clock would be fine.
Head waiter _____?
Man Deleuse, D-E-L-E-U-S-E.
Head waiter _____*ю*
Man Marvellous. Thank you. Goodbye.

Exercise II Practice more reservations like this in pairs. Remember to note down the reservations so you know which tables are still free.

Task 25

Set lunch

Here is a simple set lunch menu:

October 20
Lunch
(12 noon – 2 pm)

Soup of the day
Egg mayonnaise

Plaice with french fries and peas
Lamb chops with boiled potatoes and peas

Apple pie with cream
Ice cream

Coffee

£4.50
Service & VAT
included

Mr Radford has just dropped in for a quick lunch:

Waitress	A table for one, sir?
Mr Radford	Yes please.
Waitress	Are you having the set lunch?
Mr Radford	Yes.
Waitress	What would you like to start with?
Mr Radford	What's the soup of the day?
Waitress	Mushroom.
Mr Radford	Yes please. I'll have that|
Waitress	And for your main course?
Mr Radford	The plaice, I think, and apple tart to follow.
Waitress	Would you like something to drink with your meal?
Mr Radford	Yes. A lager please.
Waitress	Thank you

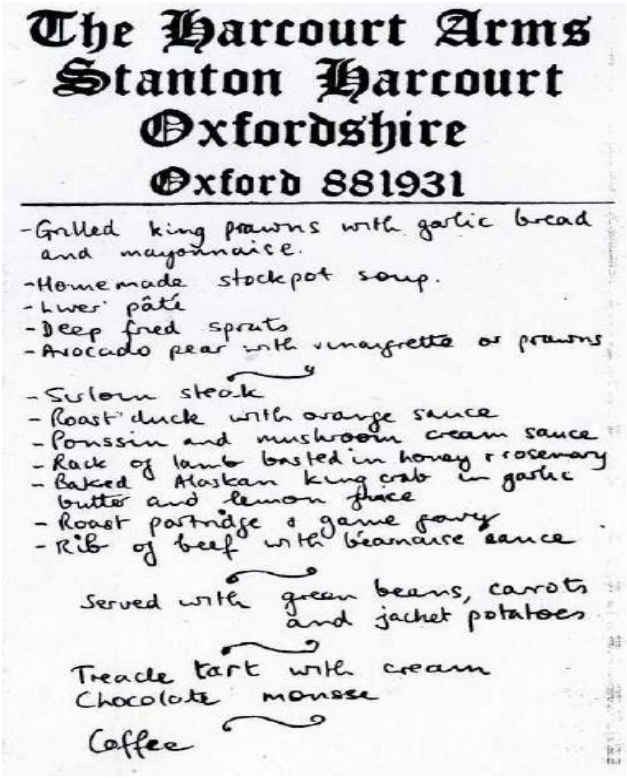
Practice

Exercise I Take the part of the waiter in the following conversation. [

Lady	Good afternoon. Are you open for lunch?
Waiter	_____?
Lady	Just for me, please.
Waiter	_____.
Lady	Thank you.
Waiter	_____?
Lady	The egg mayonnaise, please.
Waiter	_____?
Lady	The lamb chops, I think.
Waiter	_____*?*

Lady No thank you. Just some iced water.

Exercise II Practice giving and taking orders in pairs, using Mr Radford's menu to help you. Here is a more elaborate menu:


The Harcourt Arms
Stanton Harcourt
Oxfordshire
Oxford 881931

- Grilled king prawns with garlic bread and mayonnaise.
- Homemade stockpot soup.
- Liver pâté
- Deep fried sprats
- Avocado pear with vinaigrette or prawns

- Sirloin steak
- Roast duck with orange sauce
- Poussin and mushroom cream sauce
- Rack of lamb basted in honey & rosemary
- Baked Alaskan king crab in garlic butter and lemon juice
- Roast partridge & game gravy
- Rib of beef with béarnaise sauce

Served with green beans, carrots and jacket potatoes

Treacle tart with cream
Chocolate mousse

Coffee

Mr and Mrs Blackmore have just arrived at the *Harcourt Arms:*

Waiter Good afternoon.
Mr Blackmore Good afternoon. I have a table booked for two under the name of Blackmore.
Waiter Yes sir. Would you like to come this way?
Mr Blackmore Thank you.
Waiter Can I take your coat madam?
Mrs Blackmore Thank you.

Waiter Will this table do for you?
Mr Blackmore That will be fine thanks!
Waiter Would you like a drink before your meal?
Mrs Blackmore Yes. A dry sherry please.
Mr Blackmore Half of bitter for me.

Waiter Are you ready to order?
Mr Blackmore Yes I think so.
Waiter I What would you like for starters madam?
Mrs Blackmore I can't decide. What do you recommend?
Waiter Well, the prawns are always popular. The pate is good....
Mrs Blackmore The prawns then please, for me.
Waiter And for you sir?
Mr Blackmore I think I'll try the soup.
Waiter Very good sir. And to follow?
Mrs Blackmore Rack of lamb, I think.
Waiter And for you, sir?
Mr Blackmore I'll have the steak.
Waiter How would you like your steak done, sir?

Mr Blackmore Medium rare please.
Waiter Thank you. Would you like to see the wine list?
Mr Blackmore Do you have house wine?
Waiter Yes sir. Red or white?
Mr Blackmore Do you have half bottles or half carafes?
Waiter Yes sir.
Mr Blackmore One of each then, please.

Practice

Exercise I What would you say as the restaurant manager or waiter in the following situations?
1. Your guests arrive wearing coats.
2. You want to know if your guests would like an aperitif before their meal.
3. You want to know if your guests are ready to order their meal.
4. You want to know if your guests would like wine.
5. A guest asks you for your recommendations.

Exercise II Using the same menu, practise giving and taking orders in pairs or in groups.

Task 26
Read and translate the text

Russian food

In Russian it's usual to have meals three times a day. There is breakfast, dinner and supper.

Neither breakfast nor its preparation usually takes much time. In Russia it's not common to eat much for breakfast. A usual breakfast could include an omelette, sandwiches, corn flakes or something like that. But of course there are some traditional Russian dishes. For example sirniki. Sirniki is made from dough containing lots of cottage cheese and fried on a pan. They are usually served with sour cream and sugar. Blini and blinchiki are other common morning meals. Blini are practically the same as English pancakes. In Russia they are served with butter and sugar. Blinchiki are very thin blini. Of course they are made from other dough. The thinner the blinchiki are, the tastier they are. Besides there are blinchiki with stuffing. There is a plenty of different stuffing. For example blinchiki with cottage cheese, meat, jam. If you are in Russia on Maslenica you can try different kinds of blinchiki because on that holiday blinchiki are considered to be the main and necessary dish. Try blinchiki with caviar - the posh variant of the course. Russians really love caviar and serve it on many holidays.

Dinner consists of several courses. From the times of Soviet cafeterias it's common to call them first course, second course and third course. First course is a soup. Second course includes meat and garnish. A drink in Russia is called third course. It's usually tea, coffee, juice or compote. Sometimes third course includes a dessert. The official time for dinner at work is usually from noon till 1 o'clock PM. At home, for example on the weekend, dinner is usually later – at three or four o'clock PM.

So what do Russians eat? At first shchi of course. Shi is a soup made from meat, cabbage, carrot, potatoes, tomatoes and onion. Add some sour-cream to it and you'll get a delicious taste. That's something that helps Russians to warm during the cold winter. Maybe many people haven't heard about shchi before, but everybody knows borshch. In fact borshch is shi with beet. That's the main difference between these soups. Borshch is more often related to courses of the Ukrainian cuisine.

There is also traditional salad in Russia. Ask any Russian what salad it is and he or she will answer you in a moment. This is olivye! Russians prepare it on every holiday. It has become a great tradition here. This salad is sometimes called Russian salad abroad. And the name "olivye" has a French origin. It's strange but in Russia this salad is considered to be a course brought to Russia by a French man Olivye. Of course it's hard to say if it's true or not. Besides olivye doesn't have any relation to the French cuisine. It is prepared from boiled chicken, potato, carrot, conserved peas, pickled cucumbers, onion and mayonnaise. It's a little strange mixtures of ingredients but try it anyway, and you'll understand that it's really very tasty.

Another dish of Russian cuisine containing a lot of ingredients, which at first sight don't seem to suit each other, is okroshka. The word "okroshka" comes from the verb "kroshit" that in English means "to crumble", "to cut". So the name of the course speaks for itself because during its preparing many kinds of products are crumbled & cut.

The base of the course is kvass. Kvass is a traditional drink in Russia itself. Depending on what part of the country you visit you have an opportunity to try either dark or light kvass. And the fact that you like dark kvass still doesn't mean that you'll like the light one, because it tastes much different. All that you need to do is to add there boiled meat, eggs, potherb, cucumbers, radish, some milk and the soup is ready. Finally you get delicious cold soup which is the favorite dish of many Russian especially in the summer time. But okroshka has a very special taste so foreigners may not like it for the first time.

Beside soups, Russians have some other tasty things. Golubtsi and pelmeni are among them. They are popular in many countries abroad but you should try them in Russia because here they are the best.

Bread plays a very important role in the meal. Russians eat bread with practically all dishes. In Russia they cook light and dark bread. The colour of bread depends on the kind of flour is used for its preperation. In the past bread was baked in special ovens in the country. That bread has a wonderful taste and of course it can't be compared with that bread which shops supply. Unfortunately this tradition is disappearing nowadays, although some elderly people continue baking bread and don't buy it in the shops.

Among drinks Russians often like tea and vodka. Perhaps Russian climate which is famous by its cold weather influenced this choice of drinks. But when it's warm Russians drink kvass and compote with pleasure.

What? Already hungry? So come to Russia as soon as you can! Yes, and don't forget to say "Pryatnogo appetita!" at the table. It's considered to be polite here to wish everyone 'good appetite'.

Task 27

BELARUSIAN FOOD TRADITIONS

1. Match the English and Russian equivalents.

1. emphasis	a. наследие
2. heritage	b. обновленный
3. renewed	c. ожидать
4. nibble	d. акцент
5. expect	e. откусывать

2. Express the word combinations in English.

1. Похожие кухни _____
2. Мясные супы _____
3. Грибная начинка _____
4. Национальные клёцки _____
5. Керамический горшок _____

3. Complete the sentences with the right word from the box.

expect	**emphasis**	**renewed**	**nibble**	**developed**	**heritage**

1. _____ on a piece of bread, if you want to make your soup a meal.
2. What products does Belarus put _____ on?
3. There's a _____ interest in national culinary _____.
4. What can you _____ to see on a plate in Belarus?
5. Belarusian culinary history _____ through centuries of international trade.

4. Complete the sentences with the appropriate prepositions.

1. "Meat and potatoes" are a bit ____ stereotype ____ this part of the world.
2. The cuisine of Belarus is similar ____ the cuisines of neighbouring countries.

3. Belarusian people put a lot of emphasis ____ pork, dumplings and soups.

4. Make your soup a proper meal ____ nibbling ____ a piece of rye bread.

5. Grated potatoes are mixed ____ flour and eggs, and then formed ____ small pancakes.

6. Pelmeni and vareniki are slightly different ____ shape.

7. Dumplings can be filled _____ a big variety _____ sweet and savoury ingredients.

8. Ceramic pots are often used ____ making stews.

9. If you are a vegetarian, it might be difficult to find a dish free ____ meat products.

10. Even vegetables soups are based ____ a chicken, beef or pork stock.

5. Guess the word by its definition.

1. This dish is made from grated potatoes, mixed with flour and eggs and fried in oil.

2. This dish is made from beetroots and eaten hot. A hearty Belarusian soup.

3. This dish is made from flour and water and filled with different fillings.

4. This dish is made in ceramic pots, usually from meat, seasonal vegetables and mushrooms.

5. This is a typical cols soup in Belarus, made from beetroots and cucumbers, eggs and served with sour cream.

6. Express the following in English.

1. Белорусы делают большой акцент на свинине, клецках, супах и картофеле.

2. Белорусская кулинарная история была практически потеряна.

3. Драники могут подаваться с большим разнообразием добавок: грибами, свининой, сметаной и даже фруктами.

4. Картофельную бабку готовят в керамическом горшке из тертого картофеля, яиц, лука и бекона.

5. Лучшие варианты блюд для вегетарианцев – драники и клецки, которые обычно делают из ингредиентов без мяса.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Variant 1

1. Найдите два варианта перевода слова «суп-пюре»

a. smelt; b. cream; c. potage, d. thick soup

2. **Закончите предложение, выбрав два варианта:**

For the dessert we decided to take…

a.coffee; b. roasted chicken; c. plum pie; d. grilled salmon

3. Выберите правильный вариант степени сравнения прилагательных:

Juices are … beverages in the menu.

a. cheapest; b. the cheapest; c. more cheap; d. most cheap

4. Выберите лишнее слово:

a. pomegranate; b. pineapple; c. lettuce; d. peach

5. Соотнесите:

1. red caviar	a. dessert
2. jellied tongue	b. beverages
3. apple pie	c. starters
4. wine	d. cold meat snacks

6. Выберите подходящий артикль:

…. Urals form a natural border between two continents.

a. a; b. the; c. --; d. an

7. Найдите синоним к слову bun

a. potato; b. fork; c. cake; d. roll

8. **Поставьте глагол to drink в Past Simple Tense**

The guests… coffee ten minutes ago.

9. Подберите антоним к слову sour

a. sweet; b. clean; c. nice; d.salty

10. Найдите грамматически правильно построенное предложение:

a. There are many specialties in this café.

b. There are many specialties are in this café.

c. There many specialties in this café are.

11. **Найдите лишнее слово:**

a. beef b. orange c. veal; d. pork

12. Соотнесите слово и его перевод:

1.lobsters	a. креветки
2. beefsteak	b. котлеты
3. prawn	c. бифштекс
4. cutlets	d. омары

13. Закончите предложение:

The person who brings us menu, takes order and serves us is called a ...

14. Какую форму множественного числа имеет существительное sheep

a.sheeps; b sheep; c. sheepes

15. **Выберите слова, относящиеся к выражению kitchen staff**

a. head chef; b. waiter, c. hand worker

16. Вставьте подходящее местоимение:

Please, bring clean plates for…

a. we; b. our; c. ours; d. us

17. Закончите предложение:

We asked to bring us fancy cakes, chocolate ice-cream and nuts for…

a .main course, b, starter, c. dessert

18. Подберите два варианта перевода к слову «суп»:

a. dish; b. consommé; c. potage; d. course

19. Выберите три возможных варианта окончания предложения:

For dinner English people may have…

a. beefsteak, b. salmon with potatoes c. ice-cream; d. soup with chicken

20. Дополните предложение:
My sister… clear chicken soup with noodles.
a. like, b .don't like, c. likes
21. **Найдите синоним к слову potage**
a. thick soup; b. thin soup; c. entree; d. consommé
22. Выберите правильный вариант местоимения:
How …milk was there in the bottle?
a. much; b. many; c. few; d. a little
23. Вставьте подходящий глагол:
You can reserve a table for two persons on Sunday. There … vacant tables in the dining room.
24. Подберите синоним к слову «tasty»
25. Употребите правильную форму сравнения прилагательного:
This restaurant has (cheap) fish dishes .
Ответы к Variant 1:

							8		**10**	**11**	**12**	**13**
d	c			-c -d -a -b			drank			b	-d -c -a -b	waiter
14	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**0**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	
	c			c	b d		a		re	delicious	he cheapest	

Variant 2
Check Yourself

Food: Seafood/Poultry

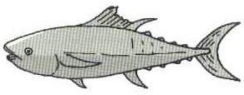
SEAFOOD

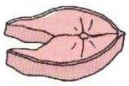
The term seafood covers all fish from the sea or freshwater as well as shellfish.

FISH
Names of some sea and freshwater fish.

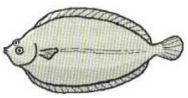
<u>Sea or saltwater fish</u>
Salmon
Sole [Dover or Lemon]
Sardine
Bass
Cod
Tuna
Plaice
Whiting
Mackerel
Turbot

<u>Freshwater fish</u>
Carp
Trout, rainbow
Trout, river or brown
Catfish
Eel


tuna

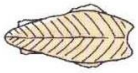

a fish steak

trout


lemon sole

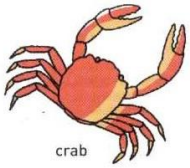
eel

a fish fillet

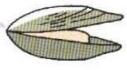

smoked salmon

SHELLFISH
The following shellfish are often served in restaurants.

Crab
Mussels
Scallops
Oysters
Shrimp/Prawns
Lobsters

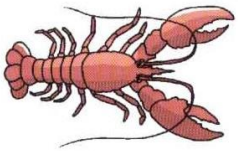

crab

scallop


mussel

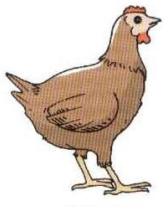
oyster

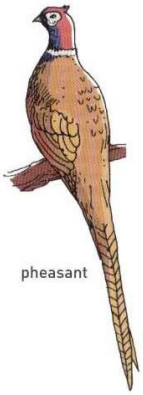
shrimp/prawns

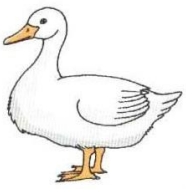

lobsters

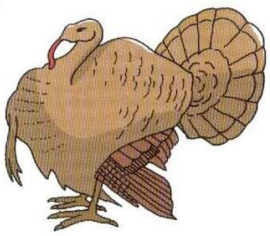
POULTRY

Chicken
Spring chicken
Turkey
Duck
Quail
Pheasant

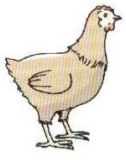

chicken


pheasant


duck


turkey

quail


spring chicken

Variant 3

Read and try to remember:

Ways of cooking — виды обработки пищи:

to boil	варить
to boil until (half) cooked	варить до полуготовности
to boil until thick	варить до загустения
to bring to (a) boil	довести до кипения
to parboil	обдать кипятком, слегка отварить
to simmer	варить на медленном огне
to fry	жарить
to fry until brown	жарить до золотистой корочки
to fry /cook on low heat	жарить на медленном огне
to deep-fry	жарить во фритюре
to roast	жарить в духовке
to bake	запекать
to grill	готовить в гриле
to steam	готовить на пару
to stew	тушить

3. Write ways of cooking possible for these vegetables:

Pumpkin: bake....
Cucumber: ....
Cabbage: ....
Potatoes: ... .
Cauliflower: ....
Lettuce:...

4. Translate the word combinations: запечь баклажаны в духовке, приготовить цветную капусту на пару, отварить овощи до полуготовности, обжарить лук до золотистого цвета, потушить капусту, обжарить картофель во фритюре, жарить помидоры на медленном огне, слегка отварить зеленую фасоль.

Read and try to remember:

to mash	готовить пюре (толочь)
to stuff \ fill (with)	фаршировать, начинять, наполнять
to crush	растолочь, раздавить
to wash and drain	вымыть и осушить
to toss	подбрасывать, подкидывать

5. Translate the verbs, then change as it is shown:

*жарить — **fry**, жареный — **fried**.*

1. Запекать —
2. Варить —

3. Раздавить —
4. Готовить в гриле —
5. Делать пюре —
6. Жарить в духовке —
7. Фаршировать —
8. Тушить —
9. Помыть и высушить —
10. Готовить —

Variant 4 Render the text

TYPES OF RESTAURANTS

The millions of people who eat out every day have a wide variety of needs and tastes from a quick lunch to a luxurious meal with elaborate service. Because of these differences there are many kinds of restaurants varying from street stands serving snacks and fast food to elaborate restaurants with the best cooking. Restaurants generally fit into the following categories.

The gourmet restaurant is a restaurant which offers meals that appeal to a person who appreciates the best in food and drink. Such person is called a **gourmet**. The service and prices are usually in accord with the quality of the meal so that these restaurants are the most expensive and luxurious of all food-service establishments.

The family-type restaurant. Many eating places serve simple food at moderate prices that appeal to family groups. Perhaps their principal feature is the reliability they offer their customers through standardized food and service. Many of these restaurants are owned by chains or operated under a **franchise**, an arrangement in which the name and procedures of the business are leased from a central organization.

The specialty restaurant offers a limited variety or style of food. It many specialize in steaks or in fish or in a particular kind of national food, or it may depend on the atmosphere, decor, or personality of the owner to attract customers. Both the quality of the food and the prices are usually between those of the gourmet and family-type restaurants.

The convenience restaurant serves customers who want to eat in a hurry and are interested in fast service, cleanliness and low price. One example of such an eating place is the lunch counter which ordinarily serves sandwiches and other simple foods and beverages. A modern variation of the lunch counter is the fast food operation.

Thousands of these establishments have sprung all over the world. Fast foods are those which can be prepared, served and eaten quickly. Probably the most typical fast food is the hamburger, a grilled patty of ground beef served between the slices of a round roll.

Most institutional food services fall into the convenience category, including cafeterias and canteen in factories, offices and hospitals, as well as some operations necessary to feed the military. Street stands are also convenience food service whether they offer a wide variety of dishes or only snacks for tourists.

Another way to categorize restaurants is by the kind of service they offer. There are basically four types: table service, counter service, self-service and take-away (carry-out).

In table service restaurants, customers are seated at tables where food served by a waiter or a waitress.

In counter service restaurants, customers sit at a counter and are served either by person who prepares the food or by a waiter or waitress.

A self-service restaurant is frequently called a buffet or cafeteria. There customers pass in front of a counter where food is displayed and help themselves to what they want, then they carry the food to a table themselves.

Usually institutional restaurants are cafeterias, though many cafeterias are intended for public business.

Take-away/carry-out restaurants often serve fast foods; customers place their orders at a counter (or by telephone), then “take out” the food to wherever they wish to eat it – at their jobs, in a park, in a car or at home.

The unprecedented percentage of working wives and mothers has made an enormous impact on the entire foodservice industry, but it is a very important factor in the growth of the take-away or carry-out restaurant.

These kinds of restaurants fulfill the customer's immediate convenience. Taste and style of cooking and eating are fulfilled by cuisine.

Gourmet cuisine usually consists of dishes freshly and painstakingly prepared, often in ways too time-consuming and skillful to be easily duplicated at home or in restaurants depending on customer turnover.

These meals are often taken from one of the acknowledged great world cuisines, such as French, Chinese or Hungarian.

Most areas of the world rely heavily on regional cuisine that depends on local availability, seasonal prices and traditional customs.

The choice of cuisine is an important one for a customer, who often makes it unconsciously or too consciously. It is also a crucial choice for the restaurants because it may mean the difference between success and failure in business.

Although there has been a dramatic rise in chain and franchise restaurant operations in recent years (some of them international in scope), the restaurant industry is still one of the strongholds of small business. In every price range and every cuisine, countless restaurants around the world are independently owned and often owner-operated.

The restaurant business appeals to those who want the risks and satisfactions of self-employment.

Unfortunately, a large percentage of restaurants fail. The reasons are typical for all businesses: lack of experience, poor location, too much competition, poor merchandising.

In addition, restaurants have a special problem: with the expectation of fast food chain and franchise operations, a restaurant must make a special statement to the customer if he or she is to return. Eating is a deeply engrained source of satisfaction and the restaurant customer wants an eating experience which combines food, service, atmosphere and an indefinable extra. This is often difficult or impossible to anticipate but can mean the life or death of a restaurant.

Variant 5

I. Complete the following sentences according to the text.

1. Fast food service attracted customers… .
2. Open kitchens are popular with fast casual chains, … .
3. Café is a restaurant that … .
4. A café menu traditionally offers things … .
5. Brewpubs offer beer … .
6. Casual style restaurants offer … .
7. The chefs in fine dining restaurants are … .
8. Food trucks are popular for a variety of reasons: … .
9. Pop-ups are sometimes used … .

II. Answer the following questions and give examples.

1. When did fast food chains become popular?
2. Why did fast food service attract customers?
3. What should you keep in mind while opening a fast food franchise?
4. What do fast-casual restaurants offer?
5. What is an open kitchen?
6. In what way cafes are different from other types of eateries?
7. Where did cafes originate?
8. What is the difference between bistro and a café?
9. Why do pubs have a timeless appeal?
10. What are peculiarities of a casual style dining?
11. What restaurants can be called fine dining ones?
12. Why are food trucks so popular?
13. Why do people open pop-ups?

III. Correct the following false statements according to the text.

1. Fast food is the most unknown restaurant to most people.
2. If you are thinking of opening a fast food franchise it will be cheaper than opening an independent restaurant.
3. Pubs have a timeless appeal, for their strict atmosphere.
4. Casual style restaurants offer cheaply priced entrees.
5. Fine dining is used to describe a casual restaurant.
6. Food trucks are not popular with people.
7. Pop-up restaurants are opened to cheat others.

IV. Fill in the appropriate words in to the gaps.

offers, France, Europe ,chain, atmosphere, bistro, trademark, full meals, table service, counter.

Café is a restaurant that does not offer [1.]. Customers order their food from a [2.] and serve themselves. A café menu traditionally [3.] things such as coffee, espresso, pastries, and sandwiches. Cafes originated in [4.] and are strongly associated with [5.]. They are known for their casual, unhurried [6.]. Outdoor seating is another [7.] of a café. Panera Bread is an example of a popular bakery-café [8.]. The term [9.] is sometimes interchanged with café. A bistro is actually a café that offers [10.] (albeit, cheaper than a full-fledged sit-down restaurant).

V. Match the words with their definitions.

1) franchise	a) is designed to be thrown away after it has been used.
2) disposable	b) give rise to produce or generate a large number of
3) spawn	c) is an authority that is given by an organization to someone, allowing them to sell its goods or services or to take part in an activity which the organization controls.

4) gourmet	d) a small, informal restaurant or a bar where food is served.
5) bistro	e) an establishment, typically one including a restaurant, selling beer brewed on the premises
6) brewpub	f) Is nicer or more unusual or sophisticated than ordinary food, and is often more expensive.

VI. Match the English and Russian equivalents.

1) chain	a) высоко качественный
2) flatware	b) сеть заведений под общим управлением
3) upscale	c) столовые приборы (ножи, вилки и ложки)
4) table service	d) собственный
5) outdoor seating	e) семейный ресторан полного обслуживания
6) sit-down restaurant	f) столики на улице
7) in-house	g) традиционный ресторан
8) casual dining restaurant	h) обслуживание официантами

Variant 6

Read and translate the text

PLANNING A MENU

An important part of a cook's work is to choose the right kind of food. The cook must know how to combine different kinds of products properly to give the human body the necessary amount of proteins, carbohydrates and fats.

Animal protein source are: meat, poultry, fish, eggs, milk, and cheese.

Vegetable protein mainly comes from peas and beans.

Carbohydrates provide fuel for body and are the chief energy source for the brain. The following products are rich with carbohydrates: cereals, bread and coarse flour, potatoes and sugar.

Fats are in meat, dairy products, margarine and vegetable oils.

This information is necessary for planning a menu and choosing the way of cooking meals.

It may be boiling, frying, baking, steaming, roasting and stewing. When I plan a menu I pay attention to some factors, such as: food habits, climate, provision stock and financial considerations. An important element of planning a menu is variation of dishes.

Usually I make a weekly menu. In this case, it is easier for me to prepare all products in advance.

Определите и впишите название меню

……. menu

…….. "card of the day". The dishes in this menu are served on this day only.

..... menu

..... menu is a group of menus, which are repeated in a certain cycle. ..... menus are usually used in hospitals, on airlines and in works canteens. The dishes in the main course are new every day.

Study the list of dishes and write each of the dishes in the appropriate section of the menu

THE WOODLAND
MENU

Appetizers

_____ _____

– –

_____ _____

– –

_____ _____

– –

Salad

_____ _____

– –

_____

Entrees

_____ _____

– –

_____ _____

– –

_____

Vegetarian Dishes

_____ _____

– –

Vegetables and Side Dishes

_____ _____

– –

_____ _____

– –

_____

Desserts

_____ _____

– –

_____ _____

– –

Coffee

_____ _____

– –

_____ _____

– –

Bavarian Apple Strudel	Braised Leg of Lamb
Broccoli with Hollandaise Sauce	Cauliflower with Almonds
Chef's Pates	Chicken Vichy
Cold Chocolate Souffle	Crème Caramel
Entrecote Steak	Escalope of Veal
French Onion Soup	Herring and Apple Salad
Layered Vegetables Terrine	Leaf Spinach with Diced Bacon
Okra and Courgettes in Lentil Sauce	Pear Helene
Potato Groquettes	Prawn and Orange Cocktail
Roast Pheasant en Groute	Roast Potatoes
Salad Marguery	Sweet Corn Chowder

Variant 7

Read and translate the text The Menu

The word menu means: • A list of dishes served in this restaurant • The list of dishes and wines with prices. Sometimes it is called bill of fare. It is usually printed in the form of a card and each guest receives a copy of the menu. In popular fast food restaurants there are one or two big menus on blackboards.

Modern menus usually have two or three courses:

• Appetizers ['æpıtaızə] or snacks
• Soups
• Entrées ['ɔntreı]
• Main courses
• Desserts [dı'zɜːts]

Many restaurants call the first three courses «starters».

1. Appetizers can be hors-d'oeuvres, pâtés, or natural oysters. These dishes are usually cold. They stimulate the appetite and are served at the beginning of the meal.
2. Soups may be thick potage or thin consommé. Soups are usually served hot, but can be served cold.
3.The entree in the classical French menu is a course served between the fish and the main meat courses. In the modern menu it can be seafood dishes, salads, small fried sausages or fish.

4. The main course is the most substantial course of the meal. Guests usually choose their main courses first and then select other courses. When chefs design menus, they usually start with the main course and then plan the other courses.

5. Dessert is the sweet course at the end of a meal or before coffee. In Britain it can be fruit and nuts, or a pudding. Coffee can be served with chocolates, biscuits orfruits. The most popular dessert is ice cream.

I. Answer the following questions

1. How many courses are there in a modem menu?
2. What are starters?
3. When are the appetizers served?
4. What kinds of soups do you know?
5. When are the entrees served?
6. What is the main course?
7. What is a dessert? What can be served for a dessert?
8. When is coffee served?

II. Translate into English

1. Каждый гость получает напечатанную копию меню. 2. Современные меню обычно имеют 5 перемен блюд. 3. Закуски стимулируют аппетит и подаются в начале еды. 4. Супы могут быть густыми или жидкими. 5. Супы обычно подаются горячими, но могут подаваться холодными. 6. Гости обычно выбирают сначала основные блюда. 7. Десерт подается в конце обеда перед кофе. 8. Кофе может подаваться с конфетами или пирожными.

Read and translate the text Some Factors Considered at Menu Planning

There are some significant factors that affect menu planning and that must be taken into consideration. They include the availability of particular foods, the kitchen and its equipment, the capabilities of the staff, and the variety of dishes served.

Availability covers both what is on hand in the restaurant and what can be obtained in the market. Waste is to be avoided but inevitably some food that is not served one day can be used again, perhaps in another form: Monday's vegetables often become Tuesday's soup. Other kinds of food, such as salad greens, are perishable and must be used while they are fresh.

What is available in the market is an important consideration for most dishes. Some foods are in season only at certain times of the year, or their price and quality may vary. The best gourmet restaurants serve only fresh foods in season; such high standards require daily shopping. But here is a growing trend amongst restaurants of all prices, cuisines, and qualities to use frozen or prepared foods to some degree.

The limitations of the kitchen and its staff are also considered while planning, so that the menu will not include dishes which the kitchen cannot properly prepare. For instance, an experienced cook who makes sandwiches at a lunch counter or hamburgers at a fast food café will not make the sauces expected of a chef in a gourmet restaurant without adequate equipment.

Menus must also include a variety of foods that appeal to customers in different ways. Institutional food service establishments with a steady clientele–factory cafeterias, hospitals, school lunchrooms–make a special effort to vary their menus to avoid complaints. In restaurants trying to attract the general public the daily menu often remains the same for a long period of time but offers a large number of different dishes. This is a characteristic of Chinese restaurants where the list of dishes may cover several pages. (This is possible because Chinese dishes mix a limited number of basic foods in many different combinations.) Other restaurants may offer different dishes every day.

The normal procedure is to plan the menu for several days in advance; some large institutions work out menus for a whole year in advance. It is customary to decide first on the main courses or dishes, and then plan the rest of the meal around them. Some features–appetizers, desserts, and beverages– may change very little or not at all over a long period.

Food appeal is another factor in menu planning. This includes not only the way the food tastes but also the way it looks on the plate, the way it smells, and even its texture. Appeal to the eye is especially important: the shapes and forms, the color combinations, even the dishes in which the food is served. The Japanese have raised the eye appeal of food to an art.

I. Complete the following sentences according to the text.

1) … are some significant factors that affect menu planning and that must be taken into consideration.
2) ... are perishable and must be used while they are fresh.
3) …serve only fresh foods in season
4) But there is a growing trend amongst restaurants of all prices, cuisines, and qualities… .
5) The menu will not include dishes … .
6) The normal procedure is to plan the menu … .
7) Some large institutions work out menus for… .
8) … is another factor in menu planning,

II. Answer the following questions and give examples.

1) What significant factors must be taken into consideration while planning the menu?
2) What does availability cover?
3) What kinds of food must be used while they are fresh?
4) What is the growing trend amongst restaurants?
5) What do high standards of the best gourmet restaurants require?
6) How do the restaurants try to attract the general public?
7) For how long do the restaurants normally plan the menu?
8) How long are the lists of dishes in the Chinese restaurants?
9) What is it customary to decide first on?
10) Why food appeal is so important in menu planning?

III. What parts of the text can you define? Do they correspond to the paragraphs? Name each part.

1._____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

IV. Match the synonymes:

1. important	a) stable
2. reflection	b) unspoiled
3. institution	c) food
4. inevitably	d) consideration
5. prepared	e) attract
6. steady	f) significant
7. fresh	g) unavoidably
8. dish	h) establishment
9. appeal	i) ready

V. Fill in the gaps with the appropriate word:

Customary; in advance; not at all ; rest; plan; institutions.

The normal procedure is to 1) _____the menu for several days 2) _____; some large 3) _____ work out menus for a whole year in advance. It is 4) _____ to decide first on the main courses or dishes, and then plan the 5) _____of the meal around them. Some features—appetizers, desserts, and beverages—may change very little or 6) _____ over a long period of time.

VI. Match the English and Russian equivalents.

1. on hand	a) составлять
2. gourmet restaurants	b) в некоторой степени
3. take into consideration	c) ведомственные учреждения общественного питания
4. in season	d) принимать во внимание
5. to some degree	e) ресторан изысканной кухни
6. Institutional food service establishments	f) имеющийся в распоряжении
7. in advance	g) по сезону
8. work out	h) заранее

VII. Match the words with their definitions:

word definition

1. equipment	a) thick liquid served with food, usually savory dishes, to add moistness and flavor
2. cuisine	b) try to persuade someone to do something by calling on (a particular principle or quality)
3. dessert	c) a style or method of cooking, especially as characteristic of a particular country, region, or establishment
4. appeal	d) the necessary items for a particular purpose
5. sauce	e) a list of dishes available in a restaurant
6. menu	f) the sweet course eaten at the end of a meal

VIII. Give English equivalents.

Влиять на составление меню; доступность определенных продуктов питания; возможности персонала; иметься в наличии; следует избегать излишних отходов; свежие овощи по сезону; среди ресторанов всех ценовых категорий; подходящее оборудование; различными способами притягивать посетителей; избегать жалоб; смешивать ограниченное количество пищевых ингредиентов; планировать меню заранее; внешняя привлекательность блюд.

IX. Give Russian equivalents.

Availability of particular foods; while they are fresh; an important consideration for most dishes; to require daily shopping; the limitations of the kitchen and its staff; to prepare properly; to appeal to customers; institutional foodservice establishments; a steady clientele; to attract the general public; to plan the menu for several days in advance; to work out menus; food appeal.

Variant 8

Прочитайте текст и найдите места, отражающие:

1. Функции, которые включает в себя PMS mixer.
2. Из какого материала сделаны составляющие миксера.
3. Каким образом может PMS mixer эксплуатироваться.
4. Каким образом контролируются процессы переработки.
5. Описание частей миксера.
6. Применение миксера.

High Speed Mixer/Granulator

PMS Mixer combines mixing, dispersing, and high-shear granulating into single operation with an optimal cycle time. Dry mixing can be accomplished as rapid as about 1/3 minutes while wet granulation can be performed within 3-6 minutes.

Conical mixing bowl completely separates product contact parts from driving components. All parts in contact with product are stainless steel SUS 316. The mixing bowl, bowl cover, agitator blade and chopper blade arc mirror polished. A pneumatically operated seal between the bowl and lid, and air purge labyrinth seals between the bowl and shafts ensure operation.

Raw material feeding to PMS Mixer can be manual open lid or completely automatic through inlets on the lid. Conical mixing bowl structure helps an adhesion of raw material and providing a smoother flow of materials inside the bowl. Main agitator at the base works in conjunction with high shear chopper laterally located in the mixer wall.

The incorporation of rotating elements force product to move intensively in both vertical and horizontal planes and homogenously mixed in a short period of time.

Feeding binder through lid hopper makes pre-mixed materials become moistened and agglomerated. Chopper would break the material agglomeration into fine and uniform granules. For process reproducibility, mixing time or mixing power consumption, characterized by main agitator and chopper motor current, can be set to determine process end-point.

Finished product is discharged by centrifugal force through pneumatic discharge valve into product container or directly to Fluid Bed Dryer bowl.

Прочитайте текст со словарем. Найдите в тексте предложения, в которых говорится:

а) где используется охлаждение сжатым паром;

б) как работает система охлаждения сжатым паром.

Vapor-compression refrigeration

Vapor-compression refrigeration is one of the many refrigeration cycles available for use. It has been and is the mostwidely used method for air-conditioning of large public buildings, private residences, hotels, hospitals, theaters, restaurants and automobiles. It is also used in domestic and commercial refrigerators, large-scale warehouses for storage of foods and meats, refrigerated
trucks and railroad cars, and a host of other commercial and industrial services. Oil refineries, petrochemical and chemical processing plants, and natural gas processing plants are among many types of industrial plants that often utilize large vapor-compression refrigeration systems.

Refrigeration may be defined as lowering the temperature of an enclosed space by removing heat from that space and transferring it elsewhere.

The vapor-compression refrigeration system uses a circulating liquid refrigerant as the medium which absorbs and removes heat from the space to be cooled and subsequently rejects that heat elsewhere.

All such systems have four components: a compressor, a condenser, an expansion valve (also called a throttle valve), and an evaporator. Circulating refrigerant enters the compressor in the thermodynamic state known as a saturated vapor and is compressed to a higher pressure,
resulting in a higher temperature as well. The hot, compressed vapor is then in the thermodynamic state known as a superheated vapor and it is at a temperature and pressure at which it can be condensed with typically available cooling water or cooling air.

That hot vapor is routed through a condenser where it is cooled and condensed into a liquid by flowing through a coil or tubes with cool water or cool air flowing across the coil or tubes. This is where the circulating refrigerant rejects heat from the system and the rejected heat is carried away by either the water or the air (whichever may be the case). The condensed liquid refrigerant in the thermodynamic state
known as a saturated liquid is next routed through an expansion valve where it undergoes an abrupt reduction in pressure. That pressure reduction results in the adiabatic flash evaporation of a part of the
liquid refrigerant. The auto-refrigeration effect of the adiabatic flash evaporation lowers the temperature of the liquid and vapor refrigerant mixture to where it is colder than the temperature of the enclosed
space to be refrigerated. The cold mixture is then routed through the coil or tubes in the evaporator. A fan circulates the warm air in the enclosed space across the coil or tubes carrying the cold refrigerant
liquid and vapor mixture. That warm air evaporates the liquid part of the cold refrigerant mixture. At the same time, the circulating air is cooled and thus lowers the temperature of the enclosed space to the
desired temperature. The evaporator is where the circulating refrigerant absorbs and removes heat which is subsequently rejected in the condenser and transferred elsewhere by the water or air used in the condenser. To complete the refrigeration cycle, the refrigerant vapor from the evaporator is again a saturated vapor and is routed back into the compressor.

Variant 9

Read and remember

Burner stove – плита с горелками
Plate – комфорка
Simmer – кипеть, закипать
Retain – сохранять
Seal – гермитически закрывать
Enable – приспосабливать, делать годным
Saucepan – кастрюля

Give English equivalents to the words

Питание, нагреваться, передавать, сосуд, неэкономичный, пламя газа, уменьшать, приготавливать, циркулировать.

STOVES AND OVENS

Read and translate the text for 10 minutes

The two main types of cooking stoves used in catering establishments are the solid top stove and the open or single burner stove, both of these are fired by gas. Electric stoves have sealed heated plates.

Solid top stoves transfer heat from the hot top to the cooking vessel by conduction. These stoves take some time to heat up sufficiently to transfer the heat, but once heated the gas can be reduced as the heat will be retained by the top. Because the burner is in the centre, this is the hot test part of the stove, the outside will be cooler. This enables food to be cooked quickly in the centre of the stove and simmered in the outer area. These stoves can be used to cook a number of dishes at different temperatures using just one burner. They are uneconomical if only one or two saucepans are to be used at one time.

Single burner or open stoves heat up and cook more quickly because the gas flame is in direct contact with the saucepan. Open gas stoves give instant heat or reduced heat when required, but only one saucepan can be used on each burner.

Electric stove plates are heated by elements by conduction, as with solid top stoves. They take time to heat up before heat is transferred to the cooking vessel, but if the heat is reduced towards the end of cooking there should be enough heat retained in the plate to finish the process.

Ovens are heated by convection, and the air circulates until the required temperature is reached. This is controlled by a thermostat or regulator. Ovens take 15-20 minutes to reach the required temperature.

Forced air convection ovens are fan-assisted to circulate the heated air throughout the oven to ensure an even temperature.

Continue the sentences

1. Electric stoves have scaled …
2. Once heated the gas can be reduced …
3. Solid top stoves can be used to cook a number of dishes …
4. Single burner heat up and …
5. Electric stove plates are heated by elements …
6. The air in ovens circulates until …
7. Ovens take 15-20 minutes …

Variant 10

Say true or false

1.Food being kept foe service must be held at the temperature of not less than 90^0 C.
2.Green vegetables will deteriorate rapidly if kept in a hotplate for any length of time.
3.Care must not be taken when serving meat, fish and poultry dishes.
4.Small particles of food must not be allowed to collect on the counter.
5.Only equipment must be kept clean at all times

Read and translate the text

Equipment and premises

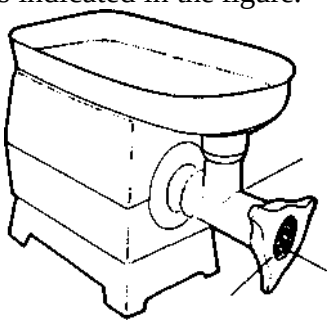
Vehicles used for carrying unprotected foods such as meat, poultry, fish, bakery goods, cooked meats and dairy products must be kept clean and hygienic at all times. Frozen foods must be delivered in vehicles which have deep-freezes to maintain the necessary temperature of -20°C. All unprotected foods must be placed on clean trolleys and taken to the correct storage area immediately on delivery. They should not remain at the delivery point, where they can be contaminated by dirt, dust, flies or animals. If the trolleys have been used for raw meat and fish they must be thoroughly cleaned immediately.

Foods must always be prepared on very clean surfaces. No food scraps must be allowed to accumulate between the joins of tables or corners where the tables are close to walls.

Table tops must be thoroughly scrubbed with hot water and a detergent, rinsed and dried. The chopping surface of butchers' blocks must not be washed, but scraped with a metal scraper to remove all particles of meat, sprinkled with salt and scrubbed with a wire brush. The block becomes impregnated with salt, which prevents growth of bacteria. Chopping boards must be thoroughly washed after use, rinsed and dried. If wooden boards are used they must be checked regularly, and any boards which have splits or cracks must not be used, neither must those which have rough surfaces and tiny splinters.

Food mincing machines are mainly used for mincing raw meat and fat, therefore they must be sterilized after use. The mincer components must be dismantled and all scraps of food removed and the attachments sterilized using a sterilizing agent or boiling water with detergent. There are certain areas on the attachments where food becomes

trapped, and particular attention must be paid to ensure that all traces of food have been removed from them. These areas are the holes in the mincer plates, the crevice between the mincer plate and the main shaft and the right angle of the food hole, as indicated in the figure.



Internal right angles of shaft

Holes in the cutting plate

Between locking nut and shaft

Fig. 1 Food trap areas on a mining machine

Variant 11

Study the the text Cover for breakfast

Robert Farnham is training to be a waiter. Mr Hampden, the Head waiter, is telling him how to lay a cover for a continental breakfast.

Hampden First of all you take a paper tray cloth and spread it out neatly on the tray. Next you put a small side plate in the centre towards the bottom edge here with a side knife and napkin. Then on the right a breakfast cup, saucer and spoon, that's a teaspoon, of course. Next, on the left, you put the toast rack or sometimes when we have fresh rolls or croissants, a bread basket.

Robert How do I know which one to put?

Hampden It depends on the order. Next you need the preserve dish on a plate with a preserve spoon. In the left-hand corner we have the butter dish and butter knife.

Robert Don't we ever use margarine?

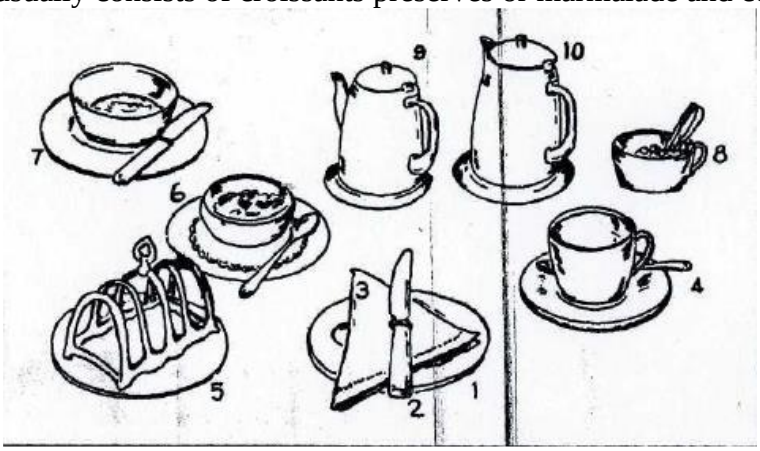
Hampden Good heavens, no. This is a first-class establishment. Let's get on. Now in the right-hand corner above the cup we put the sugar bowl.

Robert What about the egg-cups?

Hampden They come with the eggs from the kitchen if they are ordered. Now all we need is the coffee pot or teapot and next to it a hot water jug or jug with milk or cream.

Robert That looks splendid, Mr Hampden. Thank you.

Continental breakfast usually consists of croissants preserves or marmalade and coffee or tea.



A breakfast tray laid for a continental

1 Side plate
2 Side knife
3 Napkin
4 Breakfast cup, saucer and tea poon
5 Toast rack
6 Preserve dish with preserve sp on
7 Butter dish with butter knife
8 Sugar bowl
9 Coffee pot or teapot j
10 Hot water jug or jug for cream or milk

Practice

Exercise I See how much you can remember of the breakfast cover by completing the following sentences:

1. You must remember to spread a _____ on the tray first.
2. A _____ is necessary for croissants or rolls and a _____ for toast.
3. The _____ must be placed on a and is for jam, marmalade or honey.
4. The coffee pot or teapot should be provided with a _____ or _____.
5. A_____ is usually provided for guests to butter and cut their rolls or toast.

Exercise II Take the parts of the head waiter and trainee waiter and practice the situation in pairs in your own words.

Variant 12

Cover for main meals

Robert Farnham next learns how to lay the table for dinner:

Hampden Well, we have to prepare for dinner this evening so let's begin over here at this large round table.

Robert How many place-settings?

Hampden Eight altogether. I see those fine linen tablecloths have; already keen spread out. Now in the middle first of all we have the service plate and serviette. On either side we place the dinner knife and fork. The fork on the left and the knife on the right!

Robert What happens if someone'is left-handed?

Hampden That's his problem. Next we take the fish knife and fork and then the soup spoon on the right next to the fish knife. Now above the plate we need the dessert spoon and the fork; the spoon above the fork with the handle to the right.

Robert Does the dessert fork have the handle to the left?

Hampden Yes. Next we need a bread and butter plate with a side knife and some wine glasses.

Robert How do I know whether it's a Hock, Burgundy or Claret' glass?

Hampden Look at the menu. Tills evening we have a Niersteiner with the smoked rainbow trout and a Gevrey-Chambertin with the reindeer.

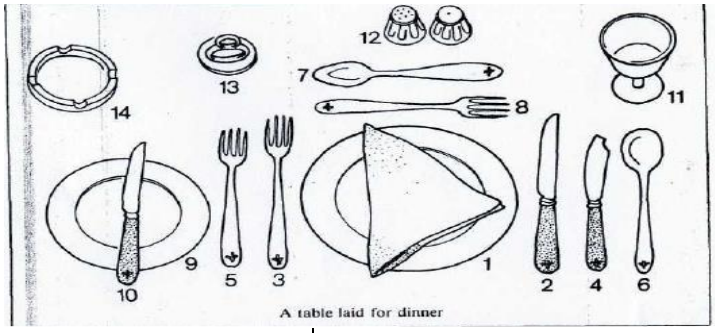
Robert So that's a Hock and a Bu.rgundy.

Hampden You are learning fast. Now we shall need salt and pepper shakers and a vinegar cruet.

Robert What about the table number and menu card?

Hampden Good. I nearly forgot those. Yes, they go here above the bread and butter plate, and perhaps we could put the ash tray over here on the right above the wine glasses. Now you carry on with the rest of the place-settings.

Robert I'll have it done in no time, Mr Hampden, and thanks once again.



1 Service plate and serviette
2 Dinner knife
3 Dinner fork
4 Fish knife
5 Fish fork
6 Soup spoon
7 Dessert spoon
8 Dessert fork
9 Bread and butter plate
10 Side knife
11 Wine glass
12 Salt and pepper
13 Table number
14 Ash tray

Practice

Exercise I As before, try and complete these sentences:

1. Where each person sits to eat is called a _____.
2. The _____ go on the left of the service plate with the _____ on the right.
3. A complete cover usually consists of _____ knives, _____ forks and _____ spoons.
4. Cutlery for the _____ course should be placed furthest away from the service plate.
5. The wine glasses usually go _____.

Exercise II As before, take the parts if the head waiter and trainee and practise the situation In pairs

Exercise III Here are some of the items you need to know when laying or serving at a table. Matcji the objects with their names and functions from the following lists:

	serviette/napkin cheese knife cruet set sauceboat ice bucket cake knife ladle bottle opener toast rack corkscrew	opening wine bottles opening tins or bottles serving salt and pepper cooling wine serving gravy serving soup serving toast cutting cheese serving gateau wiping the mouth

Variant 13

Прочитайте текст и переведите выделенные слова и словосочетания на русский язык.

Refrigerator

A refrigerator (often called a "fridge" for short) is a cooling appliance comprising a thermally insulated compartment and a heat pump - a mechanism to transfer heat from it to the external environment, cooling the contents to a temperature below ambient. Refrigerators are extensively used to store foods which deteriorate at ambient temperatures; spoilage from bacterial growth and other processes is much slower at low temperatures. A device described as a "refrigerator" maintains a temperature a few degrees above the freezing point of water; a similar device which maintains a temperature below the freezing point of water is called a "freezer". The refrigerator is a relatively modern invention among kitchen appliances. It replaced the icebox, which had been a common household appliance for almost a century and a half prior. For this reason, a refrigerator is sometimes referred to as an "icebox". Freezers keep their contents frozen. They are used both in households and for commercial use. Most freezers operate around minus 18 ° C (0 °F). Domestic freezers can be included as a compartment in a refrigerator, sharing the same mechanism or with a separate mechanism, or can be standalone units. Domestic freezers are generally upright units, resembling refrigerators, or chests, resembling upright units laid on their backs. Many modern freezers come with an icemaker.

Commercial fridge and freezer units, which go by many other names, were in use for almost 40 years prior to the common home models. They used toxic ammonia gas systems, making them unsafe for home use. Practical household refrigerators were introduced in 1915 and gained wider acceptance in the United States in the 1930s as prices fell and non-toxic, non-flammable synthetic refrigerants such as Freon or R-12 were introduced. It is notable that while 60 % of households in the US owned a refrigerator by the 1930s, it was not until 40 years later, in the 1970s, that the refrigerator achieved a similar level of penetration in the United Kingdom.

Дополните предложения приведенными ниже словами:

The freezing point, ammonia gas systems, a heat pump, icemaker, kitchen appliances.

1. A refrigerator is a cooling appliance comprising a thermally insulated compartment and a … .
2. A device described as a "refrigerator" maintains a temperature a few degrees above the… of water.
3. The refrigerator is a relatively modern invention among …
4. Many modern freezers come with an….
5. Commercial fridge and freezer units used toxic…, making them unsafe for home use.

Дайте ответы на вопросы по содержанию текста.

1. What is a refrigerator?
2. What are refrigerators used for?
3. Why is a refrigerator sometimes referred to as an “ice-box”?
4. Where are freezers used?
5. When were practical household refrigerators introduced?

Variant 14

Прочитайте текст без словаря, стараясь понять его содержание, и сделайте краткое сообщение о том, какое влияние оказало появление холодильников на жизнь человека.

Impact of refrigerator on lifestyle

The invention of the refrigerator has allowed the modern family to purchase, store, freeze, prepare and preserve food products in a fresh state for much longer periods of time than was previously possible. For the majority of families without a sizeable garden in which to grow vegetables and raise animals, the advent of the refrigerator along with the modern supermarket led to a vastly more varied diet and improved health resulting from improved nutrition. Dairy products, meats, fish, poultry and vegetables can be kept refrigerated in the same space within the kitchen (although raw meat should be kept separate from other foodstuffs for reasons of hygiene). The refrigerator allows families to consume more salads, fresh fruits and vegetables during meals without having to own a garden or an orchard. Exotic foodstuffs from far-off countries that have been imported

by means of refrigeration can be enjoyed in the home because of the availability of domestic refrigeration. The luxury of freezing allows households to purchase more foods in bulk that can be eaten at leisure while the bulk purchase provides cost savings. Ice cream, a popular commodity of the 20th century, was previously only available by traveling long distances to where the product was made fresh and had to be eaten on the spot. Now it is a common food item. Ice on-demand not only adds to the enjoyment of cold drinks, but is useful in first-aid applications, not to mention cold packs that can be kept frozen for picnics or in case of emergency.

Найдите предложения, соответствующие содержанию текста.

1. After the invention of refrigeration a modern family can store, freeze and preserve food products in a fresh state for a very short period of time.
2. The advent of refrigeration made people’s diet more varied and improved people’s health.
3. Raw meat can be kept with fruit and vegetables in the same place within the kitchen.
4. The availability of domestic refrigeration allows to use exotic foodstuff from far-off countries.
5. The luxury of freezing makes it impossible to purchase more foods in bulks.
6. Nowadays ice-cream is available on-demand because of the possibility of freezing.

Variant 15

Dining á *la carte*

John and Clare are having a celebration dinner at *The Hylands* restaurant:

John I thought that was a very interesting aperitif we had in the bar just now. I must ask them how it's made.

Head Waiter Do you have a reservation, sir?

John Yes, we booked some time ago. The name's Grant, John Grant.

Head Waiter Ah, yes, Mr Grant. Would you like to come this way? Your table is over here by the window.

John Thank you.

_____

Waiter Would you like to order now, sir?

John Yes we would. Clare, have you made up your mind?

Clare Yes, I'll begin with some salted salmon.

John The marinated herring for me, please.

Waiter I'm very sorry sir, but we have no more herring left. It's been a very popular dish this evening.

John Oh dear. Well, I'll have he salmon too then.

Waiter And for your main course?

Clare What does the *bearnaise* 'sauce consist of?

Waiter It's made-principally from parsley, tarragon and vinegar, beaten with egg yolk.

Clare There's no garlic in it?

Waiter No madam.

I'll have the fillet of beef then, with cauliflower.

Waiter Very good madam. And for you, sir?

John The escalope of veal *ò la Oscar*. That sounds interesting What vegetables do you recommend to go with it?

Waiter How about boiled potatoes and asparagus?

John That will do fine.

Waiter Would you like to choose a wine sir?

John Why not; we're celebrating.

_____

Waiter Have you chosen your wine, sir?

John Yes. We'll have a half bottle of white Bordeaux to start with, please and then a bottle of St Emilion.

Waiter Certainly sir.

Here is the menu and wine list they had:

THE HYLANDS

MENU

Appetizers

Herring à la Russe
Salted salmon with poached eggs
Marinated rolls of Baltic herring
Prawn cocktail
Melon (when in season)

Soups

Consommé
Asparagus
French onion

Fish dishes

Poached salmon
Grilled whitefish with horseradish butter
Pikeperch Walewska au gratin

Meat dishes

Fillet of beef with béarnaise sauce
Sirloin steak
Escalope of veal au gratin with creamed mushrooms
Pork chop with mustard sauce
Roast lamb with mint sauce
Calf liver anglaise

Poultry dishes

Chicken casserole with rice
Snow grouse

Vegetables

Mushrooms
Cauliflower
Asparagus
French fried potatoes
New potatoes
Brussel sprouts
Green peas

Desserts

Ice cream
Sherry trifle
Fruit salad
Fresh strawberries and cream
Cheese

WINE LIST

Red Burgundy

Beaujolais AC
Cotès de Beaune Villages
Nuits St Georges

White Burgundy

Chablis AC
Pouilly Vimzelles
St Veran

Red Bordeaux

St Emilion AC
White Bordeaux

White Bordeaux

Graves AC
Premières Côtes de Bordeaux

German wines, Hock & Mosel

Goldener Oktober Liebfraumilch
Bereich Nierstein
Blue Nun
Bereich Berkastel

Practice

Exercise I Make suitable dishes from the following lists. Choose items from list *B* to go with items from list *A*

A	*B*
Beef	Cream
Lamb	Game gravy
Fresh strawberries	Mint sauce
Plaice	Tartare sauce
Prawns	Mayonnaise
Roast duck	Orange sauce
Roast partridge	Bearnaise sauce

Exercise II Arrange the following dishes into a menu of starters, fish, meat, poultry, vegetables and dessert. Try not to look at John and Clare's menu until you have finished.

Cheese	Escalope of veal
French onion soup	Grouse
Melon	Chicken casserole
Roast lamb	Pork chop
Peas	Mushrooms
Sherry trifle	

Variant 16

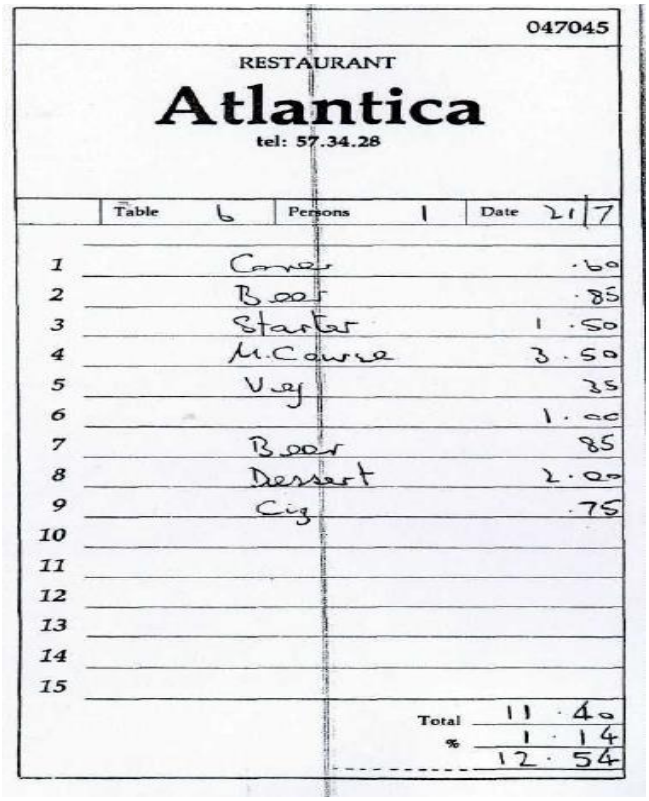
PAYING THE BILL

Mr Hanson Could I have my bill please?
Waitress Yes sir. One moment please. (She brings the bill and the customer looks at it carefully)
Mr Hanson Could you kindly explain this to me? What is item 6?
Waitress Perhaps I could go through it for you. The first item is the cover charge. Number 2 is the beer. Then your starter, your main course and the vegetables. The main course was 4.50 not 3.50, so item 6 is the difference.
Mr Hanson Oh, I see. But how was I expected to know that?
Waitress Yes sir. They are a bit hard to follow sometimes. Number 8 is your dessert and number 9 the cigarettes. Oh, and number 7 is your second beer.
Mr Hanson And what about the service, is that included?
Waitress Yes, that's marked down here, 10 per cent service.
Mr Hanson Good. Thank you. Now, can you take my credit card?
Waitress I'm afraid we don't accept credit cards.
Mr Hanson Oh dear. What about a cheque with a banker's card?
Waitress Yes sir. That will be all right.

Here is another conversation:

Customer Can you bring me the bill please?
Waiter Certainly sir. (He brings the bill)
Customer I think there has been a mistake.
Waiter I'm sorry sir. What seems to be the trouble?
Customer I think you have charged me twice for the same thing.

Here is Mr. Hanson's bill



047045

RESTAURANT

Atlantica

tel: 57.34.28

Table 6	Persons 1	Date 21/7
1	Cover	.60
2	Beer	.85
3	Starter	1.50
4	M.Course	3.50
5	Veg	35
6		1.00
7	Beer	85
8	Dessert	2.00
9	Cig	.75
10		
11		
12		
13		
14		
15		
	Total	11.40
	%	1.14
		12.54

Look, the figure of 5.50 appears here and then again here.

Waiter I'll just go and check it for you sir. (He returns a few minutes later)
Yes sir, you are quite right. The cashier made a mistake. I think you will find it correct now.

Customer Thank you.

Waiter We do apologize about this sir.

Customer That's all right. No harm done. Now, can I pay by traveller's cheques?

Waiter Certainly sir. We'll give you the change in local currency if that's all right.

Customer You needn't worry about that. There won't be much change out of $25.

Waiter Thank you sir. That's most kind of you.

Practice

Exercise I What would you say as the waiter in the following situations?

1. The customer asks for his bill.
2. The customer does not understand his bill.
3. The customer thinks there is a mistake in the bill.
4. You want to know how the customer wishes to pay.
5. The customer asks if he can pay by credit card.

Exercise I Take the part of the waiter and complete this conversation:

Customer Bring me the bill please.

Waiter _____ (He brings the bill)

Customer It seems rather expensive for what I have had.

Waiter _____?

Customer Well, I've only had 3 courses and a bottle of wine and costed here.

Waiter _____

Customer Thank you. I think he will find there is a mistake or two at least.
(The waiter returns from seeing the cashier)

Waiter _____

Customer Really? Would you mind explaining it to me?

Waiter _____

Customer Oh, I see. The cover charge and vegetables are extra are they? And what about this item?

Waiter _____.

Customer Oh, I thought service was included. Never mind. Can I pay you in dollars?

Waiter _____

Customer All right. I've got some traveller's cheques actually.

Exercise III Prepare and practise conversations the customer and the waiter each situation of your own between . Make up your own bills for

Variant 17

Complete the sentences

… is a typical … dish	… is a typical … dish
… is a typical … dish	… is a typical … dish
… is a typical … dish burrito	… is a typical … dish ratatouille
… is a typical … dish sushi	… is a typical … dish baklava

Match the dishes with the appropriate container

A plate of	A bowl of

Irish stew, Machanka, Spaghetti Bolognese, Goulash, French onion soup, Borscht, Greek salad, Sushi.

Read and translate the recipe of English cuisine

Recipes English food such starchy and delicious, as are the British. Cooking them is quite easy, and most importantly that practically all meals are hearty and healthy.

The cuisine of England is notable because it has remained traditional. They are the most good if prepared at home with all the nuances and peculiarities. We suggest you make rice pudding is a favorite dish of Queen.

Ingredients:

- rice – 1 Cup;
- milk – 400 ml;
- sugar – 60 grams;
- chicken egg – 2 pieces;
- raisins – 50 grams;
- butter – 50 grams;
- vanilla;
- crackers;
- salt.

Method of preparation

Rinse the rice three times, so that it flowed with clear water. Pour in a thick-walled pot and put on high heat. Once the liquid comes to a boil, slack the fire and cook the groats for 10 minutes, stirring occasionally. Ready component in the pudding, drain in a colander.

Milk to boil, add boiled rice and cook on low heat another 20-25 minutes. The basis of the pudding will be ready as soon as all the milk will absorb the rice. Cool.

Add the ingredients to chicken eggs, raisins, sugar and vanilla. Mix thoroughly with spatula.

Crackers crushed into fine crumbs.

Oven preheat to 180 degrees.

Heated form for baking grease with butter, sprinkle on top of crushed crackers. Spread the mass and to send into the oven on the middle rack.

Rice pudding is baked 35 minutes at a constant temperature of 180 degrees. To determine the readiness of the dishes by Golden crust on the surface.

English pudding is served chilled, portioned. Top watering berry jam.

Bon appetit!

Переведите рецепт на английский язык

Суп с кукурузой по-таиландски	
Этот суп готовится очень легко и быстро. Если вы используете замороженные креветки, то перед приготовлением разморозьте их. Время приготовления 8 минут. 1. Подогреть масло в большой кастрюле и обжарить лук и чеснок в этом масле не среднем огне до смягчения 2. Добавить, помешивая, куриный бульон, кукурузу и креветки. 3. Довести суп до кипения, периодически помешивая. Добавить соль и молотый перец по вкусу и сразу подавать на стол, посыпав листьями кинзы для украшения.	На 4 порции Необходимые продукты 2,5 мл//1/2 ст.л. подсолнечного масла 2 побега зеленого лука, нарезанных на тонкие кусочки 1 раздавленный зубчик чеснока 600 мл//2 ½ чашки куриного бульона 425 г консервированной кукурузы 225 г готовых к употреблению очищенных креветок Соль и молотый черный перец Листья кинзы для украшения

Variant 18

Прочитайте текст

British Cuisine

There is no cuisine in the world about which there are as many jokes as there are about British cooking. Particularly the French are great in making jokes about British cuisine. For example, according to one French comic, hell is a place where the cooks are British.

Or do you know why the British serve mint sauce with lamb? According to French food critics, mint must be the only plant not eaten by sheep.

Of course, these all are exaggerations. The British bear them with their superior sense of humour.

British cuisine cannot present so many internationally renowned dishes as French cuisine does. But British cuisine has contributed a lot to the world's steak culture, and there are a number of inventions in British cuisine which are even adopted by the French — as for example the creation of sandwiches.

As for steaks, that has in the past been so British that British elite troops were called Beefeaters. And the term porterhouse for a special large kind of steak cuts has nothing to do with porters or luggage carriers but originates from British pubs where a special brand of dark beer,

Porter beer was served, and where a snack consisted of a steak some 900 grams by weights — a single portion for a single man.

It's a character trait of the British not to be proud of their cuisine too much. In case of their foods and drinks, the British learnt a lot from the colonies conquered by the beefeaters all around the world. From East Asia (China) they adopted tea (and reexported the habit to India), and from India they adopted curry-style spicing.

However, they didn't just copy this food and drink habits but combined them with their own foodstuffs: tea with milk and curry with pastry (to make curried pies).

Ответьте письменно на вопросы:

1. What did one French comic say about British cuisine?
2. Why do you think the British serve mint sauce with lamb?
3. There are a lot of jokes about British cuisine. How do they bear them?
4. Do you know inventions of British cuisine?
5. British cuisine has contributed a lot to the world steak culture, hasn't it?
6. Can you translate the word beefeater?.
7. Are the British proud of their cuisine?
8. What did the British adopt from East Asia (China)?
9. Where did the British adopt curry-style spicing from?
10. The British didn't just copy food and drink habits from other countries, did they?

Заполните пропуски словами (используйте каждое слово один раз):

cook, of, and, also, drink, is, made, place, the, eat, are, wins, soup

Irish Food

Ireland___(1) on the edge of Europe, with the Atlantic Ocean to its west. In the southwest___(2) the island, the climate is influenced by the Gulf Stream.

Dublin is the home of *Guinness* and a very cool __ (3) for a short break.

It has one of __ (4) youngest population in Europe and one that is well-travelled so the culinary influences __ (5) international. You can __ (6) excellent cheese, Japanese and Mediterranean cuisines.

There are plenty of oysters, lobsters __ (7) scallops from the West Coast, world-class beef and some of the sweetest lamb you've ever eaten.

Irish farmhouse cheese regularly __ (8) awards internationally.

Bread is tasty. Soda bread (flour, salt, bread soda and buttermilk) is __ (9) daily in many households. Wheaten bread — another name for brown soda bread — is __ (10) favourite.

The Irish people make __ (11) with garden vegetables or wild foods. They also like to __ (12). Irish stew (based on neck of lamb) or a beef casserole, a hearty main course, served with potatoes. There are hundreds of places to eat and to __ (13) i a bottle of excellent wine and a cup of good coffee in the city of Dublin.

Дайте определение следующим продуктам:

1. Two slices of bread with food between them.
2. It is a drink. It is made by pouring boiling water onto the dried leaves of a plant with the same name.
3. It is a small plant. It has a short thick stem with a round top. It looks like a tiny umbrella.
4. It is a sea creature that has a hard shell, two large claws and eight legs.
5. It is a food that is made by cooking fruit with a lot of sugar.
6. It is a food made from milk. It can be hard or soft. Some sorts of it have a strong flavour.
7. When you do it, you put food in your mouth, chew it and swallow it.

Переведите на русский язык кулинарный рецепт "Fresh Tomato Soup"

- ¾ cup butter
- 2 tablespoons olive oil
- 1 large onion thinly sliced
- 2 teaspoons chopped fresh thyme or one-half teaspoon dried thyme
- 2 tablespoons chopped fresh basil or one teaspoon dried basil
- salt and freshly ground black pepper to taste
- 3 pounds ripe tomatoes, cored and quartered
- 3 tablespoons tomato paste
- ¼ cup flour
- 4 cups chicken broth
- 1 teaspoon sugar
- 1 cup heavy cream

1) Heat one-half cup of the butter and the oil in a heavy kettle. Add the onion and cook until tender but not browned.
2) Add the thyme, basil, salt, pepper, tomatoes and tomato paste. Simmer ten minutes.
3) Mix the flour with six tablespoons of the broth and stir into the tomato mixture. Add remaining broth and cook thirty minutes, stirring frequently.
4) Pass mixture through the finest blade of a food mill or through a fine sieve. Reheat and stir in the sugar and cream. Do not boil. Swirl in remaining butter.

Yield: about eight servings

Выберите правильный ответ:

1. … this waiter speak English?
   a) is b) does c) do
2. My wife … a waitress.
   a) isn't b) doesn't c) do
3. The pappy bun … tasty.
   a) was b) were c) are
4. You can reserve a table … telephone.
   a) by b) on c) with
5. We begin to serve breakfast … 6 a.m.
   a) at b) in c) on

Переведите содержание следующей ситуации на английский язык:

- Добрый день, сэр.
- Хотите заказать обед, сэр?
- Пожалуйста, меню.
- С чего начнете?
- Могу предложить малосольную семгу.
- К закуске я рекомендую вино.

Приложение 2.10
к ПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **45**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 47

2.3. Курсовой проект (работа) 568

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **51**

3.1. Материально-техническое обеспечение 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение 51

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **52**

10. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: состоит в формировании у обучающихся способности противостоять вредным и опасным факторам окружающей среды различной природы. Изучить основы безопасности на производстве, основы военной службы; - сформировать навыки, необходимые для применения их в различных жизненных ситуациях.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать и описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-

10.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)**	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
1	Проявлять гражданско-патриотическую позицию	**Тема 1.1.** Организация гражданской обороны	8	формирование установок на совм естные, согласованные действия при попадании в опасные ситуации в составе группы, а также навыков и умений совместных действий и оказания само- и взаимопомощи;
2	Проявлять гражданско-	**Тема 1.2.** Защита	8	формирование привычек, навыков, умений, обеспечивающих

	патриотическую позицию	населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах).		успешные действия при решении вопросов личной и общественной безопасности, умение систематизировать знания по вопросам безопасности жизнедеятельности и эффективно применять их в повседневной жизни;
3	Проявлять гражданско-патриотическую позицию	**Тема 2.1.** Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	10	Для приобретения навыков оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах, ранениях, несчастных случаях и отравлениях.
4	Проявлять гражданско-патриотическую позицию	**Тема 3.1.** Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	8	Для более расширенного изучения темы Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-
Всего	**74**	**-**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I. Гражданская оборона		**30**	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	**Содержание**	**14**	ОК.06
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
	Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК	2	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщение: Ядерное, химическое и биологическое оружие**:** характеристика.	**2**	
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах).	**Содержание**	**16**	ОК.06
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	2	

Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Обеспечение безопасности при эпидемии	2	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий	2	
	Обеспечение безопасности при нахождении при неблагоприятной социальной обстановке	2	
	Классификация, оборудования и системы обеспечения убежищ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		**22**	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание**	**10**	ОК.06
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.	2	
	Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	2	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	2	
	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	2	

	Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня	2	
	Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и отравлении химически опасными веществами	2	
	Первая медицинская помощь при ранениях.	2	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2	
	Отработка навыков оказания реанимационной помощи	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся «Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами»	**2**	
Раздел 3. Основы военной службы		**22**	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание**	**10**	ОК.06
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.	2	
	Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.	2	

	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2	
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			
Всего		**74**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492045 (дата обращения: 17.01.2022).

3. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491016 (дата обращения: 17.01.2022).

4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата

обращения: 17.01.2022).

6. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – Москва: Академия, 2020. – 208 с.

7. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

8. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

9. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 368 с.

10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491731 (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: https://www.mchs.gov.ru/.

2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. – URL: https://uisrussia.msu.ru/

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. – URL: https://rusneb.ru/

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: http://bzhde.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике

способы и формы инструктирования персонала; Умеет: организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения;	Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Дифференцированный зачет

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП. 09 Безопасности жизнедеятельности

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработана:

Штабной И.П. преподаватель КСД ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрена на заседании ЦМК дисциплин общеобразовательного учебного цикла
Протокол № 9 от « 17 » мая 2025 г.

Председатель ЦМК _____ О.А. Шаповалова

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - тестирование)

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 06	З1	Способность обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России
	З2	Способность сформулировать основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	З3	Способность выделить основы военной службы и обороны государства
	З4	Способность определять задачи и основные мероприятия гражданской обороны
	З5	Способность охарактеризовать способы защиты населения от оружия массового поражения
	З6	Способность охарактеризовать меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
	З7	Способность охарактеризовать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке
	З8	Способность охарактеризовать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО
	З9	Способность выделить область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
	З10	Способность сформулировать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
	У1	Способность организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций
	У2	Способность предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту
	У3	Способность использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения
	У4	Способность применять первичные средства пожаротушения
	У5	Способность ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности
	У6	Способность применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью
	У7	Способность владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы
	У8	Способность оказывать первую помощь пострадавшим

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Раздел Гражданская оборона				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	З1	Способность обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-20) Реферат (п. 5.2, темы 1) Практическая работа (п.5.3 пр №1-3)	Тестовые задания (п.6.1)
	У1	Способность организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций		Тестовые задания (п.6.1)
	У2	Способность предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту		Тестовые задания (п.6.1)
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	З4	Способность определять задачи и основные мероприятия гражданской обороны	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 21-60) Выполнение практических работ (п. 5.3 пр №5-7	Тестовые задания (п.6.1)
	З5	Способность охарактеризовать способы защиты населения от оружия массового поражения		
	У1	Способность организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций		
	У2	Способность предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту		
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	З10	Способность сформулировать порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 61- 70) Сообщение (П.5.2 №2) Выполнение практических работ (п. 5.3 пр № 8-12)	Вопросы Тестовые задания (п.6.1)
	У8	Способность оказывать первую помощь пострадавшим		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	З3	Способность выделить основы военной службы и обороны государства	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 71 - 100) Выполнение практических работ (п. 5.3 № 13-1 7)	Тестовые задания (п.6.1)
	З4	Способность определять задачи и основные мероприятия гражданской обороны		
	З7	Способность охарактеризовать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке		
	З8	Способность охарактеризовать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО		
	З9	Способность выделить область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы		
	У5	Способность ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности		
	У6	Способность применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью		
	У7	Способность владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на

занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение,)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *реферат, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не

обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса) текущей аттестации:

Тема 1.1

1. Что такое Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (ЕГС)?
2. Какие органы отвечают за управление в системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций?
3. Назовите основные задачи системы по предупреждению ЧС.
4. Какие меры принимаются для ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций?
5. Почему важно своевременно предупреждать о возможных ЧС?
6. Какие виды чрезвычайных ситуаций могут возникнуть в стране?

7. Что включает в себя система оповещения населения о ЧС?
8. Кто отвечает за организацию и проведение спасательных работ?
9. Чем отличается профилактика ЧС от ликвидации их последствий?
10. Какие действия должны предпринимать граждане в случае возникновения чрезвычайной ситуации?
11. Что такое ядерное оружие?
12. Чем отличается химическое оружие от биологического?
13. Какие опасности представляют ядерное, химическое и биологическое оружие?
14. Назовите основные средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.
15. Что такое коллективная защита и какие средства к ней относятся?
16. Почему важно знать о средствах защиты от оружия массового поражения?
17. Какие меры можно предпринять для предотвращения использования ядерного, химического или биологического оружия?
18. Что такое противогаз и для чего он используется?
19. Какие вещества применяются в химическом оружии?
20. Почему важно быстро реагировать и использовать средства защиты при угрозе применения оружия массового поражения?

Тема 1.2

21. Что такое стихийное бедствие?
22. Какие виды стихийных бедствий бывают?
23. Почему важно защищать население и территории при стихийных бедствиях?
24. Какие меры первоочередной защиты можно предпринять во время стихийного бедствия?
25. Что такое эвакуация и когда она необходима?
26. Какие предметы нужно взять с собой при эвакуации?
27. Кто отвечает за организацию защиты населения при бедствиях?
28. Почему важно соблюдать инструкции спасательных служб?
29. Какие действия следует предпринять после стихии для восстановления безопасности?
30. Как можно подготовиться к возможным стихийным бедствиям заранее?
31. Что такое авария или катастрофа?
32. Какие виды аварий и катастроф бывают?
33. Почему важно защищать население и территории при авариях?
34. Какие меры первоочередной защиты можно принять при авариях?
35. Что такое безопасное укрытие и как его выбрать?
36. Почему важно соблюдать инструкции спасательных служб во время аварии?
37. Какие средства индивидуальной защиты используются при химических или радиационных авариях?
38. Что нужно сделать после аварии для восстановления безопасности?
39. Почему важно быстро реагировать при возникновении аварийных ситуаций?
40. Как можно подготовиться к возможным авариям и катастрофам заранее?
41. Что такое неблагоприятная экологическая обстановка?
42. Какие признаки указывают на ухудшение экологической ситуации?
43. Почему важно соблюдать меры безопасности при плохой экологической обстановке?
44. Какие меры можно предпринять для защиты здоровья в условиях загрязненной среды?
45. Что такое личная гигиена и как она помогает при неблагоприятной экологической обстановке?
46. Какие источники информации о экологической ситуации существуют?
47. Почему важно избегать загрязненных водоемов и воздуха?
48. Какие виды защиты используют для предотвращения вредного воздействия загрязнений?
49. Что делать, если почувствовали ухудшение самочувствия из-за экологической

ситуации?
50. Как можно способствовать улучшению экологической обстановки в своем районе?
51. Что нужно делать, если вы оказались на территории боевых действий?
52. Как вести себя во время общественных беспорядков, чтобы сохранить безопасность?
53. Что такое подозрительный предмет и как его распознать?
54. Какие действия нужно предпринять, если обнаружили подозрительный предмет?
55. Что делать при угрозе или совершении теракта?
56. Как вести себя, если вас захватили в заложники?
57. Почему важно сохранять спокойствие в опасных ситуациях?
58. К кому нужно обратиться за помощью в случае угрозы безопасности?
59. Какие меры предосторожности нужно соблюдать при обнаружении подозрительных предметов?
60. Почему важно следовать указаниям сотрудников правоохранительных органов и спасательных служб?

Тема 2.1
61. Что такое здоровье?
62. Почему важно вести здоровый образ жизни?
63. Назовите основные составляющие здорового образа жизни.
64. Что такое правильное питание?
65. Почему важно заниматься физической активностью?
66. Что такое режим дня и как он влияет на здоровье?
67. Как влияет вредные привычки, например, курение и алкоголь, на здоровье?
68. Почему важно соблюдать гигиену?
69. Что такое стресс и как его можно снизить?
70. Какие способы укрепления иммунитета вы знаете?

Тема 3.1
71. Что такое гражданская оборона?
72. Какие основные цели гражданской обороны?
73. Кто входит в структуру гражданской обороны?
74. Почему важно проводить мероприятия гражданской обороны?
75. Какие задачи решает гражданская оборона для защиты населения?
76. Что такое укрытие и как его правильно выбрать?
77. Почему важно знать правила поведения при воздушной тревоге?
78. Какие средства защиты используют в гражданской обороне?
79. Что нужно делать, если началась война или военные действия?
80. Как гражданская оборона помогает сохранять жизнь и здоровье людей во время опасностей?
81. Почему Вооруженные силы РФ считаются основой обороны страны?
82. Какие основные функции выполняют Вооруженные силы России?
83. Какие задачи стоят перед современными Вооруженными силами РФ?
84. Какую роль играют Вооруженные силы в системе национальной безопасности?
85. Какие виды войск входят в состав Вооруженных сил РФ?
86. Что такое сухопутные войска?
87. Какие виды вооружений используют в Вооруженных силах России?
88. Кто руководит Вооруженными силами РФ?
89. Почему важно поддерживать боеспособность Вооруженных сил?
90. Как Вооруженные силы помогают обеспечивать мир и безопасность в стране?
91. Что такое терроризм?
92. Какие виды терроризма существуют?
93. Какие проявления терроризма были в России?

94. Почему важно бороться с терроризмом?
95. Какие меры принимаются для борьбы с терроризмом в России?
96. Что такое террористическая организация?
97. Назовите известные террористические организации, действующие в России.
98. Почему террористы используют насилие и страх?
99. Что нужно делать, чтобы защитить себя и окружающих от террористической угрозы?
100. Как граждане могут помочь в борьбе с терроризмом?

5.2 Темы сообщений

1. Ядерное, химическое и биологическое оружие: характеристика.
2. «Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами»

Структура сообщения:

1. Формулировка темы.
2. Актуальность темы, проблемы доклада.
3. Цели и задачи работы.
4. Краткое изложение новой информации, которую получил при изучении темы.
5. Подготовка выводов.

5.3 Примеры заданий практических работ

Тема 1.1. Организация гражданской обороны

Практическое занятие 1 Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения

Цель: Ознакомить студентов с основными правилами безопасного поведения и действиями при чрезвычайных ситуациях, связанных с радиоактивным, химическим и биологическим заражением.

Теоретические сведения к практической работе

1. Знакомство с приборами радиационной и химической разведки и контроля.

2. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.

1. Радиометр – Рентгенометр ДП-5ВСоотношение между дозиметрическими единицами (для бета -, гамма – излучений)1 зв=100 рентген 1 Зв = 1 Гр =100 рад; 1 Зв = 100 бэр; 1 рад = 1 бэр=1 рентген

БЛОК ДЕТЕКТИРОВАНИЯБ – контроль бета-излучения;Г – контроль гамма-излучения

Предназначен: для измерения уровня радиации на местности для измерения радиоактивного заражения различных предметов по гамма-излучению измерительный пульт, блока детектирования,

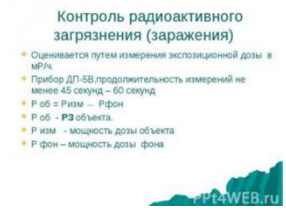
Проверка работоспособности проводится на всех диапазонах (кроме 200) с помощью контрольных источников:открыть контрольный источник излучения, установить зонд на крышку футляра ,переключатель поддиапазонов последовательно ставить в «Х 1000», «х 100», «х 10», «х 1», «х 0,1»,наблюдать за показаниями, слушать щелчки в наушниках.

Диапазон измеренийПо гамма-излучению – от 0,05мр/часдо 200 р/час.

Измерение уровня радиации на местности

контрольного стронциевого источника Б-излучения, наушники, элементы питания.

Погрешность измерений в интервале температур от -40 до +50 градусов Цельсия не превышает 0.35-0.7% на 1 градус.



Контроль радиоактивного загрязнения (заражения)Оценивается путем измерения экспозиционной дозы в мР/ч.Прибор ДП-5В,продолжительность измерений не менее 45 секунд – 60 секундР об = Ризм РфонР об - Р3 объекта.Р изм - мощность дозы объектаР фон – мощность дозы фона

11. Практическое задание

Задание 1. Отработка действий при сигнале «Внимание всем! Химическая опасность!».

Идет урок. Вдруг один из учащихся сообщил, что он ощущает резкий запах нашатыря, другой пожаловался на затруднение дыхания. Вы тоже почувствовали резь в глазах. Ваш кабинет находится на третьем этаже. Вы: - покинете класс для выяснения причин и уточнения порядка своих действий по обеспечению безопасности детей; - быстро организованно выведите детей на четвертый этаж; - окажете помощь пострадавшим, отправите их в медицинский пункт колледжа, а с остальными учащимися приступите к герметизации кабинета; - будете ждать указаний администрации о прядке эвакуации детей; - организованно выведите детей на улицу по

наикратчайшему маршруту, указанному в плане эвакуации этажа; - откроете все окна и дверь кабинета и попытаетесь проветрить помещение.

Задание 2. Отработка действий при сигнале «Внимание всем! Химическая опасность!».

Во время прогулки в парке дети начали жаловаться на раздражение глаз, у некоторых появился сухой мучительный кашель, у вас появились резкие боли за грудиной. Принимая во внимание признаки поражения АХОВ, вы: - быстро и организованно выводите детей из парка и укрываете их в ближайшем подвальном помещении; - определив направление ветра, попытаетесь вывести детей из парка против ветра; - выводите детей из парка по наикратчайшему пути к многоэтажным зданиям и пытаетесь укрыть детей на верхних этажах; - заставите детей закрыть рот и нос носовыми платками, шарфами и т.п. и, определив направление ветра, будете выводить детей из парка перпендикулярно направлению ветра; - построите детей попарно, заставите их закрыть нос и рот носовыми платками или какой-то другой тканью и будете их выводить по направлению ветра, т.к. в этом направлении наименьшая концентрация.

В тетради оформить основные действия людей в зонах заражения.

Практическое занятие № 2 Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК

Цель: Формирование умений и навыков надевания противогаза и ОЗК.

Оборудование: средства защиты органов дыхания- противогазы, респираторы разных типов, ватно-марлевая повязка. Противогазы ГП-5 по числу обучаемых. Средства защиты кожи - ОЗК, Л-1.

Задание 1. Подготовить противогаз ГП 7 к использованию

Порядок выполнения:

- произвести проверку комплектности элементов противогаза ГП 7, его елостность;
- произвести регулировку противогаза на основании результатов измерения мягкой сантиметровой лентой горизонтальной и вертикального обхвата головы;

Задание 2. Демонстрация приемов использования противогаза ГП 7 по нормативам времени

Порядок выполнения:

- надеть противогазную сумку на плечо;
- по команде «Газы» закрыть глаза и задержать дыхание;
- надеть противогаз: взять лицевую часть обеими руками за щечные лямки так, чтобы большие пальцы захватывали их изнутри. Затем фиксируют подбородок в нижнем углублении обтюратора и движением рук вверх и назад натягивают наголовник на голову и подтягивают до упора щечные лямки;
- произвести выдох с надетым противогазом;
- снять противогаз по команде;
- убрать противогаз в противогазную сумку.

Время на выполнение практической работы 2 часа.

Практическая работа №3 Приборы радиационной и химической разведки и контроля

Цель работы: Формирование умений и навыков использования средств коллективной защиты от ОМП. Формирование навыков использования средств радиационной и химической разведки и контроля.

Задание 1. Произвести эвакуацию в убежище

Порядок выполнения:

- по сигналу тревоги произвести эвакуацию в убежище;
- занять места в убежище, закрыть герметично двери;

Задание 2. Произвести измерение радиационного фона и химического заражения

Порядок выполнения:

- привести дозиметр в рабочее положение;
- произвести измерение радиоактивного фона и параметров предельно допуцстимой концентрации химических веществ на территории;
- определить возможность подачи команды «Снять противогазы» исходя из полученных измерений.

Время на выполнение практической работы 2 часа.

Тема 1.2 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, вариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке

Практическая работа № 5 Обеспечение безопасности при эпидемии

Цель: Формирование умений и навыков при обеспечении безопасности при эпидемии.

Порядок выполнения:

1. Ознакомиться с теоретическим материалом.
2. Заполнить таблицу в тетради.

№ п/п	Группы инфекционных болезней	Распространенные заболевания	Причины	Методы борьбы, предупреждения
1	Инфекции дыхательных путей	грипп, натуральная оспа, дифтерия, туберкулез и др	При стихийных бедствиях и крупных катастрофах обычно происходит скапливание людей, нарушаются нормы и правила общежития	…..
…				

Практическая работа № 6 Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий

Цель: Формирование умений и навыков при обеспечении безопасности на территории ведения боевых действий.

Прежде всего, в случае если Вы оказались на территории ведения боевых действий, следует иметь в виду, что на этой территории действуют совершенно другие законы и правила жизни, а главным действующим лицом, командиром и начальником для Вас является вооруженный солдат. Так, например, все правила дорожного движения могут быть сведены к двум формулам: «Преимущественное право проезда имеет военная техника» и «Главным регулировщиком дорожного движения является военная автоинспекция».

Порядок выполнения:

Опишите основные правила поведения при нахождении на территории ведения боевых действий.

– Старайтесь не выходить на улицу без чрезвычайной необходимости, а в случае если нужда заставила Вас покинуть дом, то …….

– При передвижении держитесь подальше от военнослужащих и скоплений людей и техники. При проверке у Вас документов военным патрулем …….

– Во время передвижения по простреливаемой местности на машине в любой момент будьте готовы немедленно покинуть ее. Поэтому ……..

– При возникновении перестрелки, а также в случае авиационного налета или артиллерийского обстрела постарайтесь ……

Практическая работа №7 Классификация, оборудования и системы обеспечения убежищ

Цель: ознакомить студентов с системой обеспечения убежищ

1. Ознакомиться с теоретическим материалом

Основные показатели быстровозводимых убежищ различной вместимости и конструкции.

Конструктивный тип убежища	Вместимость (чел.)	Трудоемкость возведения (чел./дней)
1-й тип: убежища, выполненные из сборных бетонных блоков и железобетонных изделий	50	152
	100	185
	150	299
2-й тип: убежища, выполненные из отдельных сборных железобетонных изделий	50	205
	100	564
	150	632
3-й тип: убежища, выполненные из железобетонных трехзвенных плит	50	38,7
	100	69,5
4-й тип: убежища, выполненные из отдельных железобетонных блоков кругового сечения	50	122
5-й тип: убежища, выполненные из отдельных железобетонных блоков прямоугольного сечения	50	116
	100	213
	150	247
6-й тип: убежища, выполненные из лесоматериалов	50	36
	100	50
	160	69

2. Заполните таблицу

№ п/п	Тип защитного сооружения	Предназначение защитного сооружения

Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие

Практическая работа №8 Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.

Цель: Формирование умений и навыков при организации физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня.

Порядок выполнения:

1. Прочитать и изучить материал.
2. Составить и заполнить таблицу «Факторы, влияющие на здоровье».
3. Составить схему «Основные составляющие здорового образа жизни»
4. Письменно ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Какие критерии определяют здоровье человека?
2. Какие факторы влияют на здоровье человека?
3. Какой образ жизни можно назвать здоровым?
4. Дайте определение понятий «физическое здоровье», «психическое здоровье», «нравственное здоровье».
5. Выделите основные составляющие здорового образа жизни.
6. Какова роль режима в обеспечении здорового образа жизни?
7. Что такое биологические ритмы?
8. От чего зависит работоспособность человека?
9. Какова роль физической культуры в обеспечении здорового образа жизни?
10. Сформулируйте основные принципы рационального питания.
11. Как влияет состояние окружающей среды на здоровье человека?
12. Что такое наследственность?
13. Какие качества личности позволяет раскрыть здоровый образ жизни?

Практическая работа № 9 Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и отравлении химически опасными веществами

Цель занятия: научить обучающихся оценивать состояние пострадавшего и определять, в какой помощи в первую очередь он нуждается, ознакомить студентов с приёмами оказания первой помощи применительно к характеру полученного пострадавшим повреждения, научить пользоваться аптечкой первой помощи

Оборудование: плакаты, схемы, слайды, аптечка первой помощи.

Порядок выполнения работы

1. Изучить теоретические сведения
2. Решить ситуационные задачи по вариантам
3. Ответить письменно на контрольные вопросы
4. Показать тетрадь преподавателю

Ситуационные задачи:

1 Вариант

1. Оказать первую медицинскую помощь при отравлении ядовитыми парами и газами
2. Оказать первую медицинскую помощь при отравлении алкоголем

2 Вариант

1. Оказать первую медицинскую помощь при отравлении снотворными средствами
2. Оказать первую медицинскую помощь при отравлении ядовитыми грибами
3. Оказать первую помощь при переломах

Контрольные вопросы

1. Срочные меры оказания первой помощи при отравлениях с попаданием яда через рот
2. Первая помощь при поступлении токсических веществ в дыхательные пути
3. Признаки отравления ядовитыми парами и газами
4. Признаки отравления этиловым спиртом
5. Признаки отравления ядовитыми грибами
6. Перечислить основные признаки перелома
7. Первая помощь при переломах и ушибах

Практическая работа № 10 -11 Первая медицинская помощь при ранениях. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий.

Цель занятия: научить обучающихся правилам оказания первой медицинской помощи при ранении и кровотечении.

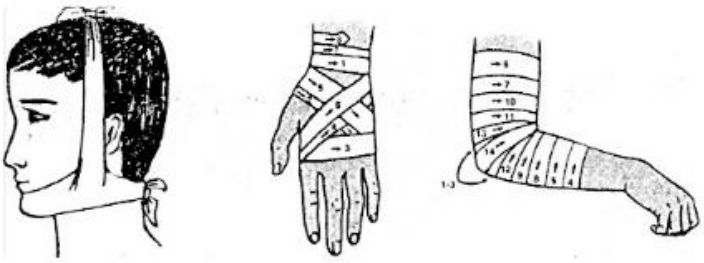
Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с общими сведениями.
2. Отработать правила оказания первой медицинской помощи при кровотечении.
3. Научиться правилам наложения давящей повязки и медицинского жгута.
4. Освоить правила наложения различных видов повязок.
5. Вывод по работе, для оформления работы выполнить задания из пункта 6.3, предложенного преподавателем

Ситуационные задачи:

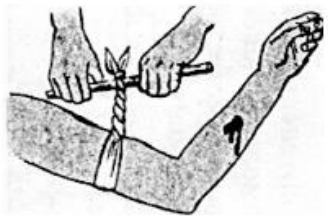
1. Отработать наложения первичной повязки

2. Различные виды повязок: а) пращевидная повязка на подбородок;
б) крестообразная повязка на кисть; в) спиральная повязка на локтевой сустав;



а) б) в)

3. Остановка кровотечения при помощи жгута-закрутки



4. Наложение жгута при артериальном кровотечении

Прижать пальцем артерию выше кровотечения

На расстоянии 3-5 см выше раны наложить вокруг конечностей любую чистую и мягкую ткань

Растянуть жгут двумя руками в средней части. Плотно приложить жгут к конечности. Сделать оборот жгута вокруг конечности, затем второй, третий и закрепить его концы

Прикрепить к жгуту записку с указанием даты и точного времени (часа и минут) наложения

Доставить пострадавшего с наложенным жгутом в медицинское учреждение

Контрольные вопросы

1. Характеристика огнестрельных ран. Первая помощь.
2. Характеристика резаных и колотых ран. Первая помощь.
3. Характеристика рубленых ран. Первая помощь.
4. Ушибы и рамозженные раны. Первая помощь.

Задание для вывода по работе

1) Из приведенных признаков выберите те, которые характерны для венозного и артериального кровотечений:

а) кровь алого цвета вытекает из раны пульсирующей струей;

б) кровь сочится по всей поверхности раны, ее трудно остановить;

в) кровь имеет темный цвет, не пульсирует, вытекает из раны спокойно, непрерывно.

2) Временную остановку кровотечения можно осуществить несколькими способами. Выберите из приведенных ответов правильные:

а) пальцевым прижатием артериального сосуда ниже места ранения;

б) наложением на место кровотечения асептической повязки;

в) наложением жгута на 3—5 см выше раны;

г) пальцевым прижатием артериального сосуда выше раны;

д) максимальным разгибанием конечности;

е) наложением на место кровотечения давящей повязки;

ж) наложением жгута на 3—5 см ниже раны;

з) максимальным сгибанием конечности;

и) приданием поврежденной конечности возвышенного (несколько выше грудной полости) положения;

к) минимальным сгибанием конечности.

3) Самый надежный способ остановки кровотечения в случае повреждения крупных артериальных сосудов рук и ног:

а) наложение давящей повязки;

б) пальцевое прижатие;

в) наложение жгута;

г) максимальное сгибание конечности.

4) Какой метод можно использовать для остановки кровотечения из сосудов кисти или предплечья.

а) максимально отвести плечи пострадавшего назад и зафиксировать их за спиной широким бинтом;

б) поместить в локтевой сустав валик из скатанной материи, согнуть руку в локтевом суставе и зафиксировать предплечье к плечу.

5) Из приведенных вариантов ответов выберите те, которые определяют максимальное время наложения жгута летом и зимой:

а) не более 30 мин;

б) не более 60 мин;

в) не более 90 мин;

г) не более 120 мин;

д) не более 150 мин.

6) Вы стали свидетелем дорожно-транспортного происшествия, в результате которого водитель автомобиля сильно повредил руку. На руке, чуть выше локтевого сустава, видна глубокая рана, из которой кровь алого цвета вытекает пульсирующей струей. Вам необходимо:

а) определить вид кровотечения и дать его характеристику;

б) назвать правила и последовательность наложения жгута на верхнюю конечность для остановки кровотечения;

в) ответить, как и в каком порядке надо оказывать первую медицинскую помощь водителю после остановки кровотечения.

7) При отпиливании куска доски пила неожиданно выскочила из руки столяра и поранила ему ногу ниже колена. Из раны в голени пульсирующей струей вытекает кровь алого цвета. Вам необходимо:

а) определить вид кровотечения и дать его характеристику;

б) ответить, в каких случаях для остановки кровотечения используют способ максимального сгибания конечности;

в) ответить, как и в какой последовательности надо останавливать у столяра кровотечение из голени, используя способ максимального сгибания конечности.

8) Ваш сосед — хирург. Он пообещал вам провести экскурсию по больнице, если вы подготовитесь и ответите на следующие вопросы:

а) каким образом классифицируются кровотечения; в чем состоит отличие венозного кровотечения от артериального;

б) какие способы временной остановки кровотечения вы знаете;

в) в каких местах на теле человека находятся точки прижатия артерий для остановки кровотечений.

9) Ваш одноклассник на уроке труда поцарапал руку. Вам необходимо:

а) определить вид повреждения и ответить, в чем состоит отличие закрытых повреждений от открытых

б) ответить, что такое рана, какие общие признаки имеют ранения и чем они различаются между собой;

в) ответить, как и в каком порядке вы будете оказывать первую медицинскую помощь однокласснику.

10) Как правильно оказать помощь при глубоком и обширном ранении?

Выберите из предлагаемых вариантов ваши дальнейшие действия и определите их очередность:

а) дать пострадавшему успокаивающее лекарство;

б) продезинфицировать рану;

в) обеспечить неподвижность поврежденной части тела;

г) измерить температуру;

д) остановить кровотечение;

е) наложить стерильную повязку;

ж) доставить пострадавшего в травматологический пункт;

з) перед отправкой в травматологический пункт дать пострадавшему обезболивающее средство.

11) В результате автомобильной аварии мужчина получил рану волосистой части головы. При осмотре в теменной области слева обнаружена рана размером 3Х5 см, обильное кровотечение. Перечислите объем необходимой первой медицинской помощи. Какую повязку и как целесообразно наложить пострадавшему?

12)Во время игры в футбол молодой человек получил рану локтевого сустава. При осмотре на задней поверхности правого локтевого сустава обнаружена рана размером 2,5Х1,0 см, слегка кровоточащая, поверхностная. Перечислите объем необходимой первой медицинской помощи. Какую повязку нужно наложить пострадавшему?

Практическая работа № 12. Отработка навыков оказания реанимационной помощи

Цель: Научиться оказывать экстренную реанимационную помощь при клинической смерти, искусственной вентиляции легких

Порядок работы

1) Ознакомиться с общими сведениями.

2) Отработать правила оказания первой медицинской помощи при клинической смерти, искусственной вентиляции легких (ИВЛ).

3) Научиться правилам оказания реанимационной помощи.

4) Освоить правила оказания проведения искусственной вентиляции легких.

5) Вывод по работе, для оформления работы выполнить задания, предложенного преподавателем.

Задание для вывода по работе

Задание 1. Определите последовательность реанимационной помощи пострадавшему:

А) произвести прекардиальный удар в области грудины;

Б) положить пострадавшего на спину на жесткую поверхность;

В) приступить к непрямому массажу сердца и искусственной вентиляции легких;

Г) вызвать «скорую помощь» или срочно доставить пострадавшего в больницу.

Задание 2. Выберите из предложенных вариантов действий по определению признаков клинической смерти правильные и установите очередность:

А) определить наличие отечности нижних и верхних конечностей;

Б) убедитесь в полной дыхательной активности;

В) убедитесь в отсутствии дыхания;

Г) убедитесь в отсутствии сознания;

Д) убедитесь в отсутствии у пострадавшего речи;

Е) убедитесь в реагировании зрачков глаза на свет;

Ж) убедитесь в отсутствии реакции зрачков на свет;

З) убедитесь в наличии у пострадавшего ушибов, травм головы или позвоночника;

И) убедитесь в отсутствии пульса на сонной артерии;

К) определите наличие у пострадавшего слуха.

Задание 3. Вы попали в ситуацию, когда для спасения пострадавшего ему необходимо нанести прекардиальный удар в области грудины. Как это делают? Выберите из приведенных ниже вариантов ответов правильные:

А) прекардиальный удар наноситься в точку, расположенную на грудине: выше мечевидного отростка на 1-2 см; на 4-5 см; на границе средней и нижней трети; на 2 см влево от центра грудины;

Б) прекардиальный удар наносят ладонью;

В) прекардиальный удар наносят ребром сжатой в кулак ладони;

Г) локоть руки, наносящий удар, должен быть направлен поперек тела пострадавшего;

Д) локоть руки, наносящий удар, должен быть направлен вдоль тела пострадавшего;

Е) удар должен быть скользящим;

Ж) удар должен быть коротким и достаточно резким;

З) после первого удара надо сделать второй;

И) сразу после удара выяснить, возобновилось ли работа сердца.

Задание 4. Вы попали в ситуацию, когда пострадавшему необходимо сделать непрямой массаж сердца. Выберите правильные действия и их очередность:

А) на область сердца положить разом две ладони, при этом пальцы должны быть разжаты;

Б) поочередно надавливать на грудину сначала правой, потом левой ладонью;

В) положить пострадавшего на кровать или диван и встать от него с левой стороны;

Г) положить пострадавшего на ровную твердую поверхность;

Д) встать на колени с левой стороны от пострадавшего (если пострадавший лежит на полу)параллельно его продольной оси;

Е) в точку прекардиального удара положить ладони (наиболее выпуклую часть) одна на другую, пальцы должны быть приподняты, большие пальцы должны смотреть в разные стороны;

Ж) давить на грудину полусогнутыми пальцами;

З) давить руками поочередно ритмично через каждые 2-3 с;

И) давить на грудь только прямыми руками, используя вес тела;

К) ладони не отрывать от грудины пострадавшего, каждое сведущее движение производить после того, как грудная клетка вернется в исходное положение.

Задание 5. Из приведенных примеров выберите те, которых необходимо проводить искусственную вентиляцию легких:

А) отсутствие сердцебиения;

Б) отсутствует координация движения и речь;

В) сохранены сердцебиение и самостоятельное дыхание, но частота дыхательных движений не превышает 10 раз в минуту.

Задание 6. Под искусственным дыханием понимают лечебный прием, который заключается во вдувании воздуха в легкие пострадавшего при остановке у него естественного дыхания. Вам необходимо:

А) ответить, в каком случае проводят искусственную вентиляцию легких, если у пострадавшего сохранено самостоятельное дыхание;

Б) изложить алгоритм действий при проведении искусственного дыхания;

В) ответить, в каком соответствии должны находиться действия по непрямому массажу сердца и искусственному дыханию.

Задание 7. Клиническая смерть – это такое состояние, при котором отсутствуют видимые изменения жизни, угасают функции центральной нервной системы, но сохраняются обменные процессы в тканях. Через несколько минут ее сменит биологическая смерть, при которой восстановление жизненных функций станет невозможным. Вам необходимо:

А) ответить, какие признаки свидетельствуют о наступлении клинической смерти;

Б) ответить, какой промежуток времени обычно длится состояние клинической смерти;

В) изложить алгоритм реанимационных мер по оживлению человека, находящегося в состоянии клинической смерти.

Задание 8. Попробуйте определить пульс на сонной артерии у своего друга, подруги или соседа по парте. Проделайте это несколько раз, фиксируя время.

Задание 9. Чтобы предупредить повреждение мозга после остановки сердца, необходимо принять срочные меры. Определить последовательность оказания первой медицинской помощи пострадавшему при остановки сердца:

А) нанести прекардиальный удар;

Б) вызвать «скорую помощь» или направить пострадавшего в больницу;

В) расстегнуть стесняющие дыхание пояс, ворот рубашки;

Г) приступить к непрямому массажу сердца;

Д) уложить пострадавшего на твердую ровную поверхность;

Е) провести искусственную вентиляцию легких.

Задание 10. Для оказания помощи при острой сердечной недостаточности нужно:

А) обложить пострадавшего грелками;

Б) дать пострадавшему валидол, нитроглицерин или корвалол (под язык);

В) вызвать «скорую помощь»;

Г) побрызгать на лицо и шею пострадавшего прохладной водой и дать ему понюхать ватку, смоченную нашатырным спиртом;

Д) придать пострадавшему удобное полусидячее положение в постели и обеспечить приток свежего воздуха. Разместите указанные действия в необходимой логической последовательности.

Задание 11. У одного из ваших знакомых появилась сильная головная боль, тошнота, головокружение, одна сторона тела стала менее чувствительной, наблюдается асимметрия зрачков. Определите:

А) что произошло с вашим знакомым;

Б) как правильно оказать ему первую медицинскую помощь.

Контрольные вопросы по работе

1) Что понимают по реанимацией?

2) Что может быть использовано в качестве ровной твердой поверхности для размещения пострадавшего при проведение реанимации?

3) В чем заключается смысл прекардиального удара?

4) В какую толчку надо наносить прекардиальный удар?

5) Что делать после нанесения прекардиального удара, если работа сердца не восстановилась?

6) В какой точке должны располагаться ладони оказывающего помощь при проведении непрямого массажа сердца?

7) С какой частотой необходимо надавливать на грудную клетку при проведении непрямого массажа сердца?

8) В каких случаях нужно проводить искусственную вентиляцию легких?

9) Каким образом обеспечить проходимость верхних дыхательных путей пострадавшего?

10) Как правильно сделать выдох в легкие пострадавшего?

11) По какой причине грудная клетка пострадавшего может не подниматься при выдохе в его легкие?

12) Что необходимо сделать, если при совершении вами выдоха воздух в легкие пострадавшего не поступает?

13) Назовите возможные причины остановки сердца.

14) Как правильно определить пульс на сонной артерии?

15) Какие действия выполняют при проведении реанимационных мероприятий при остановке сердца?

16) В каких случаях возникает острая сердечная недостаточность?

17) Назовите причины инсульта?

18) Какие осложнения в организме вызывает инсульт, и какие от него могут быть последствия?

19) Назовите симптомы инсульта.

20) В какой последовательности надо оказывать первую медицинскую помощь при острой сердечной недостаточности и инсульте?

Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации

Практическая работа № 8 Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций

Цель: ознакомить студентов с системой инженерных сооружений

Порядок работы

1) Дать классификацию защитным сооружениям.

2) Изобразить принципиальную схему планировки убежища, используя общие сведения.

3) Описать правила поведения в укрытии.

4) Вывод по работе: зная расположения дома, в котором вы живете, своего учебного заведения, предложите, как наиболее рационально переоборудовать его помещения в убежища (укрытие).

Контрольные вопросы по работе

1) Что понимают под средством коллективной защиты? Как их классифицируют по защитным свойствам?

2) Дайте определения и характеристику убежищ, ПРУ и укрытий простейшего типа.

3) Какие помещения в убежище относятся к основным, а какие – к вспомогательным?

4) В чем разница между такими простейшими укрытиями, как открытая и перекрытая щель?

5) Как выбирают место для строительства щелей?

6) С чего начинается строительство щели?

7) Расскажите о порядке размещения и правилах поведения людей в убежище.

8) Почему в убежище запрещается приводить животных?

Практическая работа № 9 Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.

Цель: Научиться навыкам пользования индивидуальными средствами защиты.

Порядок работы:

1) Ознакомится с основными сведениями.

2) Классифицировать средства защиты.

3) Изучить правила использования индивидуальных противохимических пакетов.

4) Отработать правила надевания противогаза ГП-7

5) Отработать правила применения медицинских средств защиты.

6) Вывод по работе:

- пользуясь методическими указаниями, рассчитайте свой рост шлем-маски (маски). Проверьте правильность подбора противогаза;

- ответьте на поставленный вопрос в письменном виде. При следовании на автомобилях для защиты от применённых с самолёта аэрозольных ОВ личный состав надел ОЗК как накидку. Как должен быть использован комплект при дальнейшем проезде через заражённую местность?

Контрольные вопросы по работе

1) Расскажите о предназначении и устройстве фильтрующего противогаза ГП-7.

2) Пользование поврежденным противогазом?

3) Для чего предназначены средства защиты кожи?

4) Какие вы знаете правила пользования средствами защиты кожи?

5) Назовите простейшие средства защиты кожи и расскажите о правилах пользования ими.

6) Расскажите о содержании индивидуальной аптечки АИ-2.

7) Коротко охарактеризуйте каждый известный вам противо-химический пакет и расскажите о порядке их использования.

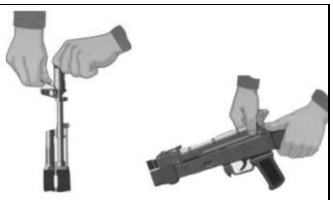
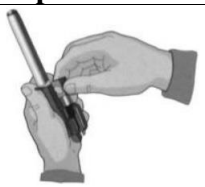
8) Чем отличается фильтрующий противогаз от изолирующего?

Практическая работа №10 Сборка, разборка автомата

Цель: Изучить назначение и боевые свойства автомата, его устройство, меры безопасности при обращении с оружием и патронами. Формировать убежденность в превосходстве автомата Калашникова над аналогичными видами стрелкового оружия иностранных армий.

Разборку и сборку автомата следует производить на столе или чистой подстилке. Части и механизмы необходимо класть в порядке разборки, обращаться с ними осторожно, не класть одну часть на другую и не применять излишних усилий и резких ударов.

Порядок неполной разборки автомата:

Отделить магазин	**Вынуть пенал с принадлежностью**	 **Отделить крышку шомпол ствольной коробки**
Отделить возвратный механизм	**Отделить затворную раму с затвором**	 **Отделить затвор от затворной рамы**
Отделить газовую трубку со ствольной накладкой		

Сборка осуществляется в обратной последовательности.

Нормативы по огневой подготовке Н-О-13 «Неполная разборка оружия»

Условия (порядок) выполнения норматива:

Оружие на подстилке, инструмент наготове. Обучаемый находится у оружия.

Норматив выполняется одним обучаемым.

Время отсчитывается от команды «К НЕПОЛНОЙ РАЗБОРКЕ ОРУЖИЯ ПРИСТУПИТЬ» до доклада обучаемого «ГОТОВО».

Вид оружия: Автомат.

Оценка по времени: «Отлично» - 15 с, «хорошо» - 17 с, «удовлетворительно» - 19 с.

Н-О-14 «Сборка оружия после неполной разборки» Условия (порядок) выполнения норматива:

Оружие разобрано. Части и механизмы аккуратно разложены на подстилке,

инструмент наготове. Обучаемый находится у оружия.

Норматив выполняется одним обучаемым.

Время отсчитывается от команды «К СБОРКЕ ОРУЖИЯ ПРИСТУПИТЬ» до доклада обучаемого «ГОТОВО».

Вид оружия: Автомат.

Оценка по времени: «Отлично» - 25 с, «хорошо» - 27 с, «удовлетворительно» - 32 с.

Задание на дом:

1. Выучить наизусть назначение, состав и характеристики автомата.
2. Отработать норматив (при возможности).

Выполнить к следующему уроку

Практическая работа №11 Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте

Цель: Привить обучаемым студентам первоначальные навыки в движении строевым и походным шагом, бегом , шагом на месте.

Порядок работы:

1. Движение строевым шагом.
2. Движение походным шагом.
3. Движение бегом.
4. Движение шагом на месте.

Движение шагом осуществляется с темпом 110–120 шагов в минуту. Размер шага — 70–80 см.

Д вижение бегом осуществляется с темпом 165–180 шагов в минуту. Размер шага — 85–90 см

Строевой шаг применяется при прохождении подразделений торжественным маршем; при выполнении ими воинского приветствия в движении; при подходе военнослужащего к начальнику и при отходе от него; при выходе из строя и возвращении в строй, а также на занятиях по строевой подготовке.

«Строевым шагом - МАРШ»

Строевой шаг является сложным приемом , выполнение которого требует от обучаемых большого напряжения физических сил, собранности и умения координировать движения рук и ног.

Походный шаг применяется во всех остальных случаях (при совершении марша, передвижении на занятиях и др.).

При движении походным шагом ногу выносить свободно, не оттягивая носок, и ставить ее на землю, как при обычной ходьбе; руками производить свободные движения около тела.

При движении походным шагом по команде «СМИРНО» перейти на строевой шаг. При движении строевым шагом по команде «ВОЛЬНО» идти походным шагом.

Движение бегом начинается по команде «Бегом — МАРШ».

При движении с места по предварительной команде корпус слегка подать вперед, руки полусогнуть, отведя локти несколько назад; по исполнительной команде начать бег с левой ноги, руками производить свободные движения вперед и назад в такт бега.

«Бегом — МАРШ»

Для перехода в движении с шага на бег по предварительной команде руки полусогнуть, отведя локти несколько назад. Исполнительная команда подается одновременно с постановкой левой ноги на землю. По этой команде правой ногой сделать шаг и с левой ноги начать движение бегом.

Для перехода с бега на шаг подается команда «Шагом — МАРШ».

Исполнительная команда подается одновременно с постановкой правой ноги на землю. По этой команде сделать еще два шага бегом и с левой ноги начать движение шагом.

Обозначение шага на месте производится по команде «На месте, шагом — МАРШ» (в движении — «НА МЕСТЕ»).

По этой команде шаг обозначать подниманием и опусканием ног, при этом ногу поднимать на 15–20 см от земли и ставить ее на всю ступню, начиная с носка; руками производить движения в такт шага (рис. 6.5). По команде «ПРЯМО», подаваемой одновременно с постановкой левой ноги на землю, сделать правой ногой еще один шаг на месте и с левой ноги начать движение полным шагом. При этом первые три шага должны быть строевыми.

Шаг на месте. Для прекращения движения подается команда. Например: «Рядовой Петров — СТОЙ». По исполнительной команде, подаваемой одновременно с постановкой на землю правой или левой ноги, сделать еще один шаг и, приставив ногу, принять строевую стойку.

Для изменения скорости движения подаются команды: «ШИРЕ ШАГ», «КОРОЧЕ ШАГ», «ЧАЩЕ ШАГ», «РЕЖЕ ШАГ», «ПОЛШАГА», «ПОЛНЫЙ ШАГ».

Для перемещения вперед или назад на несколько шагов подается команда. Например: «Два шага вперед (назад), шагом — МАРШ». По этой команде сделать два шага вперед (назад) и приставить ногу. При перемещении вправо, влево и назад движение руками не производится.

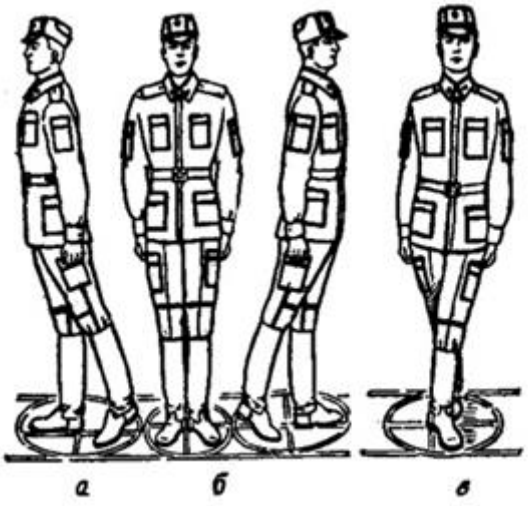
Практическая работа 12 Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. (4 час)

Цель:

1. Выработать навыки в выполнении строевой стойки и поворотов на месте.
2. Дать практику в подаче команд.
3. Выработка строевой выправки обучаемых.
4. Выработать навыки в выполнении строевого приема строевой шаг.
5. Дать практику в подаче команд.
6. Выработка строевой выправки обучаемых.
7. Выработать навыки в выполнении строевого приема повороты в движении.
8. Дать практику в подаче команд.
9. Выработка строевой выправки обучаемых.

Задачи:

1. Практически отработать строевой прием строевая стойка и повороты на месте.
2. Практически отработать строевой прием движение строевым шагом.
3. Практически отработать строевой прием повороты в движении.



Положение ног при повороте:
а – направо; б – налево; в - кругом

Содержание занятия:
1. Ответить на контрольные вопросы
2. Записать вывод.

Контрольные вопросы

1. Для чего нужна строевая подготовка?
2. Когда принимается строевая стойка?
3. Какая команда подается для принятия строевой стойки?
4. Какая команда подается для выполнения поворотов?
5. Для чего применяется строевой шаг?
6 Высота подъема ноги при строевом шаге?
7. Какая команда подается для движения строевым шагом?
8. Какая команда подается для движения походным шагом?
9. Для чего применяется повороты в движении?
10. Какие команды подается для выполнения поворотов в движении?

6 Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Тема 1.1:

1. Перечислите основные способы защиты населения от поражающих факторов ЧС.

а) Рассредоточение и эвакуация населения из крупных городов в загородную зону;

б) Обеспечение всего населения средствами индивидуальной и медицинской защиты и их использование

в) Рассредоточение и эвакуация населения из крупных городов в загородную зону; укрытие в защитных сооружениях (инженерные мероприятия по защите); обеспечение всего населения средствами индивидуальной и медицинской защиты и их использование

2. Назовите признаки, по которым проведена классификация способов защиты населения от поражающих факторов ЧС.

а) по срокам строительства; по месту расположения; по срокам строительства; по назначению; по вместимости; по степени защищенности от ударной воздушной волны;

б) по месту расположения; по срокам строительства;

в) по назначению; по вместимости; по степени защищенности от ударной воздушной волны

3. Какие требования предъявляются к средствам коллективной защиты – убежищам?

а) Обеспечивать защиту от любых поражающих факторов; наличие равнопрочных ограждающих конструкций, выдерживающих заданные нагрузки от ударной волны; иметь входы с той же степенью защиты, что и основные помещения, а на случай завала – аварийные выходы;

б) Обеспечивать защиту от любых поражающих факторов; наличие равнопрочных ограждающих конструкций, выдерживающих заданные нагрузки от ударной волны; иметь входы с той же степенью защиты, что и основные помещения, а на случай завала – аварийные выходы; иметь подходы, свободные от складирования опасных, горючих и сильнодымящих веществ, а также подъездные пути; экономичность;

в) Иметь фильтровентиляционное оборудование; основные помещения высотой более 2,2 м, а уровень пола должен быть выше уровня грунтовых вод более чем на 20 см; наличие систем жизнеобеспечения и фильтровентиляционной установки; быть построенными вне зон и очагов пожаров и затоплений

4. Какие требования предъявляются к средствам коллективной защиты – противорадиационным укрытиям?

а) обеспечивают защиту от РЗ в течение 2 суток; от светового излучения и капельно жидких ОВ.

б) конструкции ПРУ должны выдерживать избыточное давление воздушно ударной волны до 0,2 кг/см2 и воздействие падающих обломков зданий;

в) конструкции ПРУ должны выдерживать избыточное давление воздушно ударной волны до 0,2 кг/см2; обеспечивают защиту от РЗ в течение 2 суток

5. Какие требования предъявляются к средствам коллективной защиты – к простейшим укрытиям?

а) Они ослабляют воздействие проникающей радиации и РЗ

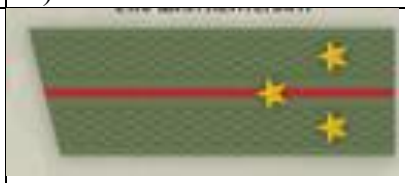
б) Простейшее укрытие должно иметь перекрытие и быть готово к заполнению людьми через 24 ч;

6.1 Тесты для дифференцированного зачета по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

ВАРИАНТ №1.

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1) Принцип работы, какого прибора напоминаетпринцип действия смерча?	А) пылесос Б) утюг В) холодильник
2) Кто является Верховным главнокомандующим Вооруженными Силами РФ	А) министр обороны Б) депутаты В) президент
3) Эвакуация – это …	А) укрытие в защитных сооружениях Б) вывод из очагов поражения В) обеспечение средствами инд. защиты
4) Ядерные взрывы бывают …	А) наземные Б) подводные В) все варианты верны
5) В дисциплине Безопасность жизнедеятельности важнейшими понятиямиявляются:	А) среда обитания Б) риск В) опасность и безопасность
6) Назовите воинское звание РА	
7) Обязательное условие при приеме граждан РФв военное учебное заведение …	А) служба в армии Б) аттестат Суворовского училища В) физическая подготовка
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) Что нужно сделать в первую очередь при оказании первой помощи пострадавшему в случаеего поражения электрическим током?	А)вызвать "Скорую помощь» Б) обесточить пострадавшего В) начать прямой массаж сердца
10) То, чем закрывают рану, называется…	А) перевязка Б) подвязка В) повязка

Вариант № 2	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1) Перемещающийся атмосферный вихрь, возникающий в грозовом облаке,	А) циклон Б) буря

называется…	В) смерч
2) Главным способом достижения безопасностиявляется…	А) устранение опасностей в системе «человек - среда обитания» Б) устранение потенциальных опасностейв системе «человек - среда обитания» В) повышение информированности населения
3) Что относится к средствам оповещения привозникновении ЧС?	А) радио Б) наружная реклама В) журналы
4) Изолирующее средство защиты – это …	А) респиратор Б) противогаз В) ОЗК
5) Когда были созданы современные Вооруженные Силы России ?	А) 1922 Б) 1992 В) 2000
6) Назовите воинское звание РА	
7) Годен ли призывник с язвой желудка в армиюРФ?	А) пригоден Б) временно не пригоден В) не пригоден
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) Максимальный срок наложения жгута на конечность пострадавшего при артериальном кровотечении в теплое время	А) 30 минут Б)1 час В) 2 часа
10) Полное или частичное повреждение кости человека, возникшее при внешнем механическомвоздействии	А) перелом Б) вывих В) ушиб

ВАРИАНТ №3.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1)Ветер большой разрушительной силы искорости называется…	А) вихрь Б) торнадо В) ураган
2) Техногенная сфера характеризует…	А) стихийные бедствия Б) работу производственно-промышленного комплекса В) работу медицинских и образовательных учреждений
3) Поражающее действие химического оружияосновано на …	А) цепной реакции деления радиоактивных веществ Б) загрязнении территории радиоактивнымиотходами В) токсическому действию на живые организмы
4) Удаление радиоактивных веществ с зараженной поверхности …	А) дезактивация Б) дегазация В) дезинфекция
5) Кто возглавляет Министерство Обороны?	А) президент Б) министр обороны В) председатель правительства
6) Назовите воинское звание РА	
7) Какая категория годности свидетельствует о полной непригодности к воинской службе вармии РФ?	А) В Б) Г В) Д
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) Определить степень ожога – на месте ожогапоявились пузыри	А) II степень Б) III степень В) IV степень
10) Назовите обезболивающие лекарственныепрепараты:	А) димедрол, валериана Б) панадол, анальгин В) пенициллин, фталазол

ВАРИАНТ №4.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1) Наука, изучающая землетрясения, называется…	А) геодезия Б) сейсмология В) геология
2) Человека пораженного либо понесшегоматериальные убытки в результате возникновения ЧС, называют…	А) потерпевшим Б) пораженным В) пострадавшим
3) Какого поражающего фактора ядерноговзрыва НЕ существует?	А) ионизирующего излучения Б) проникающей радиации В) электромагнитного импульса
4) Система, осуществляющая государственнуюполитику в области безопасности жизнедеятельности …	А) ГО Б) МВД В) РСЧС
5) Какой род войск самый многочисленный?	А) мотострелковые войска Б) танковые войска В) ракетные войска
6) Назовите воинское звание РА	
7) Что можно сделать без военного билета в РФ?	А) устроиться на работу Б) получить загранпаспорт В) поменять место жительства
8) Назовите три основные государственные	А)
службы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	Б) В)
9) Подлежит ли расследованию и учету как несчастный случай на производстве травма,нанесенная другим лицом?	А) да, подлежит Б) нет, не подлежит В) по усмотрению работодателя
10) Как транспортировать пострадавшего спроникающим ранением грудной клетки?	А) лежа на животе Б) лежа на спине В) лежа на спине с приподнятой верхней частью туловища

ВАРИАНТ №5.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1) Наибольшую опасность при извержениивулкана представляют…	А) тучи пепла и газов Б) взрывная волна и разброс осколков В) резкие колебания температуры
2) Природная сфера характеризует…	А) работу транспорта Б) работу средств связи В) природные стихийные явления
3) Сколько существует основных поражающихфакторов ядерного взрыва?	А) четыре Б) пять В) шесть
4) Признаки отравления угарным газом …	А) потеря сознания Б) судороги В) першение в горле
5) Что не относится к индивидуальнымсредствам защиты из перечисленного?	А) респиратор Б)диэлектрические перчатки В) полимерные коврики
6) Назовите воинское звание РА	
7) Какая категория годности свидетельствует: «ограниченно годен к военной службе в армииРФ»	А) В Б) Г В) Д
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) Состояние, развивающееся вследствиенервного потрясения, испуга, большой кровопотери называется…	А) травма Б) обморок В) остановка сердца
10) Что необходимо сделать для освобождениядыхательных путей пострадавшего?	А) поднять повыше голову Б) подложить под плечи что-нибудь и максимально запрокинуть голову, очистить ротовую полость. В) открыть рот пострадавшему.

Вариант № 6

ВОПРОС	ОТВЕТ
1) Место, где начался пожар, называется…	А) центр Б) эпицентр В) очаг
2) Основополагающим принципом в областизащиты человека от ЧС является…	А) приоритет его безопасности, его жизни и здоровья Б) обеспечение достаточности сил и средств дляосуществления его безопасности В) учет экономических возможностей государства
3) От воздействия ударной волны людей можетзащитить …	А) ОЗК Б) преграда, не пропускающая свет В) убежище
4) Аварии на химически опасных объектах сколичеством пострадавших 3-10 человек относятся к …	А) малым Б) средним В) большим
5) Какой огнетушитель используется длятушении пожара на электроустановке?	А) пенный Б) воздушно-пенный В) углекислотный
6) Назовите воинское звание РА	
7) Какое обстоятельство может являться отсрочкой от военной службы в армии РФ?	А) женитьба Б) учеба в ССУЗе В) ребенок в возрасте до 3-х лет
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) Нарушение целостности или функций органовлибо тканей организма пострадавшего называется	А) травма Б) кровотечение В) рана
10) Первая медицинская помощь приобморожении:	А) растереть пораженный участок жестким материалом или снегом Б) создать условия для общего согревания, наложить ватно-марлевую повязку, дать теплое питье В) сделать легкий массаж, растереть пораженное место одеколоном

ВАРИАНТ №7.

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1) Точка на поверхности земли, находящаясяпод фокусом землетрясения, называется…	А) центр Б) эпицентр В) очаг
2) Человека пораженного либо понесшегоматериальные убытки в результате возникновения ЧС, называют…	А) потерпевшим Б) пораженным В) пострадавшим
3) К системам жизнеобеспечения защитныхсооружений относится …	А) пропускная система Б) навигационная система В) система воздухоснабжения
4) Фаза оказания помощи пострадавшим при ЧС на базе лечебного учреждения называется …	А) стабилизация Б) спасение
	В) восстановление
5) Что такое Генеральный штаб?	А) Министерство Обороны Б) центральный орган военного управления В) центральный орган внештатного управления
6) Назовите воинское звание РА	
7) Какая категория годности свидетельствует: «временно не годен к военной службе в армииРФ»	А) В Б) Г В) Д
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) В какой последовательности необходимонакладывать шины при оказании первой помощи пострадавшему в случае открытого перелома костей конечностей?	А) сначала наложить шину, затем повязку Б) сначала наложить повязку, затем шину В) в любой последовательности
10) Чем характеризуется капиллярное кровотечение?	А) кровь из раны вытекает ульсирующей струей, имеет ярко-алую окраску Б) кровь из раны вытекает непрерывно, сплошной струей темно-красного цвета В) кровь из раны вытекает редкими каплями или медленнорасплывающимся пятном

ВАРИАНТ №8.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1)Для эффективного противодействия ЧСприродного характера необходимо…	А) отсутствие природных рисков Б) анализ статистики ЧС данного вида В) знание истории района и характеристики природных угроз
5) В дисциплине Безопасность жизнедеятельности важнейшими понятиямиявляются:	А) среда обитания Б) риск В) опасность и безопасность
3) Что необходимо провести для обеззараживания одежды после выхода из зонырадиоактивного заражения?	А) дегазацию Б) дезактивацию В) дезинфекцию
4) Самый главный враг в любой ЧС …	А) паника Б) страх В) неуверенность
5) Чем можно тушить электрооборудование припожаре в случае невозможности снятия с него напряжения?	А) пенным огнетушителем Б) порошковым огнетушителем В) распыленной водой
6) Назовите воинское звание РА	
7) Что невозможно сделать без военного билета в РФ?	А) устроиться на работу Б) получить паспорт
	В) поменять место жительства
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) При химическом ожоге сначаланеобходимо…	А) смазать ожог жиром Б) промыть ожог холодной водой В) приложить к месту ожога лед
10) Чем характеризуется артериальное кровотечение?	А) кровь из раны вытекает пульсирующей струей, имеет ярко-алую окраску Б) кровь из раны вытекает непрерывно, сплошной струей темно-красного цвета В) кровь из раны вытекает редкими каплями или медленно расплывающимся пятном

ВАРИАНТ №9.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1) Обстоятельства, возникающие в результатестихийных бедствий или аварий, называют чрезвычайными, если они вызывают…	А) небольшие изменения в жизни людей Б) резкие изменения в жизни людей В) понижение работоспособности у людей
2) Комиссия по предупреждению и ликвидации ЧС и обеспечению пожарной безопасности органа местного самоуправления являются координирующим органом РСЧС на..	А) региональном уровне Б) федеральном уровне В) муниципальном уровне Г) территориальном уровне
3) Первые испытания ядерной бомбы в СССРпрошли …	А)16 июля 1945 гБ) 9 мая 1947 г В) 29 августа 1949 г
4) Аварии на химически опасных объектах сколичеством пострадавших 11-50 человек относятся к …	А) малым Б) средним В) большим
5) Периодичность проведения повторногоинструктажа по охране труда – не реже…	А) одного раза в квартал Б) одного раза в полгода В) одного раза в год
6) Назовите воинское звание РА	
7) Какая категория годности свидетельствует: «годен к военной службе с незначительными ограничениями»	А) А Б) Б В) В
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) При ранении на волосистую часть головынакладывают …	А) повязку в виде «уздечки» Б) кругообразную повязку В) спиральную повязку
10)Каковы признаки закрытого перелома костейконечностей?	А) сильная боль, припухлость мягких тканей идеформация конечности Б) конечность искажена, поврежден кожный покров, видны осколки костей В) синяки, ссадины на коже

ВАРИАНТ №10.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1)Природная сфера характеризует…	А) стихийные бедствия Б) работу транспорта В) работу медицинских учреждений
2) На каких уровнях действует РСЧС?	А) объектовый, производственный, местный Б) федеральный, межрегиональный, региональный, муниципальный, объектовый В) поселковый, районный, региональный
3) К способам защиты от химической опасностей относится …	А) контроль за состоянием пожарной безопасности Б) использование средств индивидуальной защиты В) экранирование источника излучения
4) Взрыв всегда сопровождается …	А) большим количеством выделяемой энергии Б)резким повышением температуры В) значительным дробящим действием
5) На одного укрываемого в убежищепредусмотрено…	А) 0,5 кв.метра площади Б) 1,0 кв. метр площади В) 2,0 кв. метра площади
6) Назовите воинское звание РА	
7) Установленный законом почетный долггражданзащищать свое Отечество, нести службу в рядах ВС РФ называется …	А) воинская дисциплина Б) воинский долг В) воинская обязанность
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) Определить степень ожога – характеризуетсяомертвением верхних слоев кожи…	А) II степень Б) III степень В) IV степень
10)Какое кровотечение считается наиболееопасным?	А) капиллярное Б) венозное В) артериальное

ВАРИАНТ №11.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1)Человека, понесшего материальные убытки врезультате возникновения ЧС, называют…	А) потерпевшим Б) пораженным В) пострадавшим
2) В каких режимах функционирует системаРСЧС	А) в режиме постоянной готовности и повседневной деятельности Б) в режиме готовности к действиям при возникновении ЧС В) в режимах повседневной деятельности, повышенной готовности, режиме чрезвычайной
	ситуации
3) Для защиты людей от проникающей радиации нужно использовать …	А) ОЗК Б) преграды, не пропускающие свет В) укрытия
4) Сирена и прерывистые гудки предприятийозначают сигнал оповещения - …	А) «Внимание всем!» Б) «Внимание! Опасность!» В) «Тревога!»
5) Можно ли освободить работников от первичного инструктажа на рабочем месте?	А) можно Б) нельзя В) на усмотрение руководителя подразделения
6) Назовите воинское звание РА	
7) Заключение по результатам освидетельствования категории «Б» означает …	А) годен к службе с незначит. ограничениями Б) временно не годен В) ограниченно не годен
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) Поврежденную поверхность кожи пострадавшему от электрического ожога необходимо…	А) промыть холодной водой Б) обработать перекисью водорода В) наложить стерильную повязку
10)Для каких целей используется перманганат калия (марганцовка), находящийся в медицинской аптечке в автомобиле?	А) наружно в водных растворах для полоскания рта, горла Б) наружно в водных растворах для промывания ран В) оба утверждения верны

ВАРИАНТ №12.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1)К ЧС какого характера относится пожар напредприятии?	А) техногенного Б) социального В) природного
5) В дисциплине Безопасность жизнедеятельности важнейшими понятиямиявляются:	А) среда обитания Б) риск В) опасность и безопасность
3) Оружие массового поражения, основанное нацепной реакции – это …	А) химическое оружие Б) ядерное оружие В) лазерное оружие
4) К какой из групп природных опасных явлений относится ливень?	А) гидрологические Б) геологические В) метеорологические
5) В условиях применения химического оружия убежище должно работать в режиме	А) чистой вентиляции Б) фильтровентиляции В) регенерации воздуха
6) Назовите воинское звание РА	
7) Общие правила и обязанности военно –служащих, а также правила внутреннего распорядка определяет …	А) устав внутренней службы ВС РФБ) строевой устав ВС РФ В) дисциплинарный устав ВС РФ
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) Определить степень ожога – пораженысухожилия, мышцы и кости	А) II степень Б) III степень В) IV степень
10) Вещество для уменьшения или уничтоженияколичества микробов в ране	А) антисептик Б) антистатик В) анаболик

ВАРИАНТ №13.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1) Техногенная сфера характеризует…	А) стихийные бедствия Б) работу транспорта В) работу медицинских учреждений

2) На каких уровнях действует РСЧС?	А) объектовый, производственный, местный Б) федеральный, межрегиональный, региональный,муниципальный, объектовый В) поселковый, районный, региональный
3) Поражающее действие биологическогооружия основано на …	А) распространении возбудителей инфекционныхзаболеваний Б) загрязнении территории радиоактивными отходами В) токсическому действию на живые организмы
4) К какой из групп природных опасныхявлений относится обвал?	А) гидрологические Б) геологические В) метеорологические
5) От всех видов оружия массового поражениямогут защитить…	А) противорадиационные укрытия Б) убежища В) простейшие укрытия
6) Назовите воинское звание РА	
7) Заключение по результатам освидетельствования категории «В» означает …	А) не годен к военной службе Б) временно не годен к военной службе В) ограниченно не годен к военной службе
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) При каких ожогах, обожженную часть телапогружают в воду и удаляют палочкой или ватой оставшиеся кусочки?	А) химических Б) фосфорных В) хлорных
10)Для чего предназначен 10% водный раствораммиака (нашатырный спирт)?	А) для обработки ран Б) для наложения согревающего компресса В) для вдыхания при обмороке и угаре

ВАРИАНТ №14.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1)К ЧС какого характера относится леснойпожар?	А) техногенного Б) социального В) природного
2)Противорадиационное укрытие может полностью защитить…	А) от проникающей радиации Б) от радиактивного заражения В) от отравляющих веществ
3) Что относится к средствам оповещения привозникновении ЧС?	А) газеты Б) наружная реклама В) телевидение
4) К какой из групп природных опасных явлений относится смерч?	А) гидрологические Б) геологические В) метеорологические
5) Назовите отравляющие вещества психохимического действия	А) адамсит Б) иприт В) би-зет
6) Назовите воинское звание РА	
7) Какую ответственность несут военно –служащие за нарушение норм морали и воинской чести?	А) административную Б) дисциплинарную В) уголовную
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) Определить степень ожога – кожа покраснелаи чувствуется боль…	А) I степень Б) II степень В) III степень
10)Как оказать помощь пострадавшему приожоге отдельных участков тела щелочными растворами?	А) промыть пораженное место водой и наложить повязку из чистой ткани Б) обработать пораженное место раствором борной кислоты, наложить асептическую повязку В) промыть поврежденный участок мыльным раствором столовой соды, наложить асептическую повязку

ВАРИАНТ №15.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1)ЧС социально-политического характера –это…	А) массовое отравление людей и животных Б) авария на атомной электростанции В) хищение огнестрельного оружия
2)Государственный герб свидетельствует о...	А) мощности и независимости страны Б) суверенитете страны В) истории страны
3) К способам защиты от химической опасностиотносится …	А) укрытие людей в убежищах Б) организация пожарной безопасности В) экранирование источника излучения
4) Наиболее опасный фактор пожара - …	А) огонь Б) дым В) угарный газ
5) Первая помощь пострадавшему оказываетсяпри следующих состояниях, за исключением…	А) отсутствии сознания, дыхания и кровообращения Б) травмах различных областей тела и наружных кровотечениях В) отравлениях Г) острых инфекционных заболеваниях
6) Назовите воинское звание РА	
7) Заключение по результатам освидетельствования категории «Г» означает …	А) не годен к военной службе Б) временно не годен к военной службе В) ограниченно не годен к военной службе
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) Определить степень отморожения – кожасине-багровая, появилась отечность	А) I степень Б) II степень В) III степень
10) Как оказать первую помощь пострадавшему при ожоге отдельныхучастков тела кислотой?	А) промыть пораженное место водой, смазать жирным кремом и наложить повязку из чистой ткани Б) обработать пораженное место раствором борной наложить асептическую повязку В) промыть поврежденный участок мыльным раствором столовой соды, наложить асептическую повязку

ВАРИАНТ №16.	
ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ

1) ЧС природного характера – это	А) снежная буря Б) оба варианта верны В) сильный снегопад
2) Отношение ширины флага к его длинеравно…	А) 3:4 Б) 2:3 В) 1:2
3) К группе химических веществ относятся …	А) радиоактивные вещества Б) боевые отравляющие вещества В) взрывоопасные вещества
4) Можно ли давать лекарственные средства	А) да, в случае крайней необходимости
пострадавшему в бессознательном состоянии?	Б) разрешено В) запрещено
5) При ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий с работником проводится … инструктаж	А) повторный Б) внеплановый В) целевой
6) Назовите воинское звание РА	
7) Окончанием военной службы считается день,когда …	А) истек срок военной службы Б) подписан приказ о демобилазации В) передано личное оружие другому военнослужащему
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) К какой группе Вооруженных Сил (ВС) РФотносятся воздушно-десантные войска?	А) рода войск ВС РФ Б) виды ВС РФ В) войска, не входящие в виды ВС РФ
10)В каких случаях применяется активированный уголь?	А) при болях в груди Б) при высокой температуре В) при отравлении

ВАРИАНТ №17.

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1)ЧС социального характера – это	А) массовое заболевание людей Б) поражение растений вредителями В) железнодорожная авария
2) К вредным физическим факторам производства относятся	А) щелочи Б) магнитные поля В) микробы
3) Впервые «горчичный газ» (иприт) был применен немецкими войсками у г. Ипр вБельгии …	А) 27 июня 1918 г Б) 12 июля 1917 г В) 6 августа 1915 г
4) К какой из групп природных опасныхявлений относится эрозия почв?	А) гидрологические Б) геологические В) метеорологические
5) Число нарезов в канале ствола АК-74…	А) 2 Б) 3 В) 4
6) Назовите воинское звание РА	
7) Строгое и точное соблюдение всеми военнослужащими порядка и правил, установленных воинским уставом …	А) воинская дисциплина Б) воинский долг В) воинская обязанность
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) Определить степень отморожения – поверхностный слой кожи омертвевает, появляются пузыри	А) I степень Б) II степень В) III степень
10) Что сначала необходимо сделать при потересознания?	А) искусственное дыхание Б) массаж сердца В) освободить дыхательные пути от инородных тел ирвотных масс

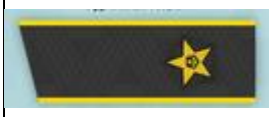
ВАРИАНТ №18.

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1)Метеорологическая ЧС природного характераназывается…	А) смерч Б) лавина В) сель
2) Государственный флаг России состоит из…	А) трех полос, из которых синяя шире всех Б) трех равновеликих полос В) трех полос, из которых белая шире всех
3) Основным поражающим фактором ядерноговзрыва является …	А) световое излучение Б) ударная волна В) радиоактивное заражение
4)Признаки отравления угарным газом?	А) слабость, тошнота, рвота, головокружение, покраснение кожных покровов Б) слабость, головокружение, побледнение кожных покровов В) головная боль, повышение температуры тела,боли в животе
5) Калибр автомата АК-74..	А) 5.45 мм Б) 7.62 мм В) 7.85 мм
6) Назовите воинское звание РА	
7) Часовой в армии РФ непосредственноподчиняется …	А) своему разводящему Б) дежурному офицеру В) командиру части
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) Какие войска НЕ относятся к Сухопутнымвойскам Вооруженных Сил РФ?	А) ракетные войска и артиллерия Б) войска ПВО В) космические войска
10)Как оказать помощь при ожоге кипятком?	А) смазать обожженный участок мазью, наложить стерильную повязку Б) промыть обожженный участок холодной водой, наложить стерильную повязку В) обожженную поверхность присыпать пищевойсодой, наложить стерильную повязку

ВАРИАНТ №19.

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1) Самое частое природное явление натерритории РФ	А) ураган Б) наводнение В) землетрясение
2) Призыву на военную службу подлежатграждане мужского пола в возрасте…	А) от 20 до 25 лет Б) от 18 до 27 лет В) от 16 до 30 лет
3) Действие какого поражающего фактора ядерного взрыва могут вызвать ожоги кожи, поражение глаз и пожары?	А) проникающая радиация Б) световое излучение В) радиоактивное заражение
4) Как нужно выходить из зоны радиоактивногозаражения?	А) по ветру Б) против ветра В) перпендикулярно ветру
5) Кто осуществляет руководство внутреннейслужбой в воинской части?	А) командир воинской части Б) командир подразделения В) командир взвода
6) Назовите воинское звание РА	
7) Вооруженный караульный, выполняю-щийбоевую задачу по охране вверенного ему объекта называется …	А) дневальный Б) дежурный В) часовой
8) Назовите три основные государственные службы по охране здоровья и безопасностиграждан РФ	А) Б) В)
9) Какие войска НЕ входят в рода войскВооруженных Сил РФ?	А) космические войска Б) воздушно-десантные войска В) танковые войска
10) Укажите признаки утомления:	А) возбужденность, раздражительностьБ) сонливость, вялость В) головокружение, резь в глазах

ВАРИАНТ №20.

ВОПРОСЫ	ОТВЕТЫ
1)ЧС природного характера – это	А) авария на электросетях Б) радиоактивное загрязнение В) сильный снегопад
2) К вредным биологическим факторампроизводства относятся	А) вирусы Б) кислоты В) шумы
3) Какой поражающий фактор НЕ воздействуетна человека при применении ядерного оружия?	А) проникающая радиация Б) световое излучение В) электромагнитный импульс
4) К опасным факторам пожара относится …	А) наличие токсичных веществ Б) повышенное давление В) физическое перенапряжение
5) Современный Государственный герб РФофициально был принят в …	А) 1991 году Б) 1993 году В) 2000 году
6) Назовите воинское звание РА	
7) Чем регулируется повседневная служебная деятельность военнослужащих, их быт, учеба и досуг?	А) законами государства Б) приказами командиров В) воинскими уставами
8) Назовите три основные государственныеслужбы по охране здоровья и безопасности граждан РФ	А) Б) В)
9) Какие войска НЕ входят в состав Сухопутныхвойск Вооруженных Сил РФ?	А) войска ПВО Б) ракетные войска стратегического назначения В) танковые войска
10) При открытом переломе конечностей с кровотечением, первую помощь начинают с наложения …	А) жгута выше раны на месте перелома Б) давящей повязки В) импровизированной шины

Ответы на тесты:

№ вопроса	№ теста ответы	№ теста ответы	№ теста ответы	№ теста ответы	№ теста ответы	№ теста ответы

	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6
1	А	В	В	Б	А	В
2	В	Б	А	В	В	А
3	Б	А	В	А	Б	В
4	В	В	А	В	А	А
5	А	А	Б	В	В	В
6	лейтенант	Ст. лейтенант	Мл. лейтенант	Ст. прапорщик	капитан	Майор
7	В	Б	В	А	А	Б
8	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03
9	Б	В	А	А	Б	А
10	В	А	Б	В	Б	Б

	№ 7	№ 8	№ 9	№ 10	№ 11	№ 12
1	Б	В	Б	А	В	А
2	А	Б	А	В	Б	Б
3	В	Б	В	Б	В	Б
4	В	А	Б	А	А	В
5	А	В	Б	Б	Б	В
6	подполковник	полковник	Генерал майор	Генерал лейтенант	Генерал полковник	Генерал армии
7	Б	В	Б	В	А	А
8	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03
9	Б	Б	А	Б	В	В
10	В	А	А	В	В	А

	№ 13	№ 14	№ 15	№ 16	№ 17	№ 18
1	Б	В	В	Б	А	А
2	В	Б	А	А	Б	А
3	А	В	А	Б	Б	Б
4	Б	В	В	Б	Б	А
5	Б	Б	А	В	А	Б
6	Капитан лейтенант	Капитан третьего ранга	Капитан второго ранга	Капитан первого ранга	Контр-адмирал	Вице-адмирал
7	В	Б	Б	А	А	А
8	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03	01-02-03
9	Б	А	А	А	Б	В
10	В	Б	В	В	В	Б

	№ 19	№ 20				
1	Б	В				
2	А	А				
3	Б	В				

4	В	А				
5	Б	Б				
6	адмирал	Адмирал флота				
7	В	В				
8	01-02-03	01-02-03				
9	В	Б				
10	Б	А				

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **6**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **11**

3.1. Материально-техническое обеспечение 11

3.2. Учебно-методическое обеспечение 11

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **13**

12. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, которая обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОП.09 Физическая культура» включена в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	**Уметь**	**Знать**
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

12.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки** ***(если указаны ПК)***	**, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**
	Физическая культура как часть культуры общества и человека	.1	4	Часы вариативной части направлены на углубление изучения ценностей и знаний, создаваемых и используемых обществом в целях:
	Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	.2	4	Часы вариативной части направлены на углубление изучения основных направлений развития физической культуры, которые способствуют решению

				социальных, воспитательных и реабилитационных задач.
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание	.3	4	Часы вариативной части направлены на углубление изучения режимов труда и отдыха, профилактики и устранения вредных привычек
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения.	.4	4	Часы вариативной части направлены на углубление изучения программы ГТО для всестороннего развития личности, воспитания патриотизма и обеспечения преемственности в осуществлении физического воспитания населения.
	Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья	.5	4	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение современных технологий укрепления и сохранения здоровья
	Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности.	,6	4	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение способов наблюдения за состоянием своего здоровья, физическим развитием, физической подготовкой и их изменениями под влиянием регулярных занятий упражнениями и спортом.
	Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.	.2	4	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение факторов, определяющих здоровье.
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления	.3	4	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение факторов сохранения и укрепления здоровья, профилактики переутомления
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики,	.1	4	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение и освоение методик составления и

	комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности			проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики
0	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся	.1	2	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение влияния двигательной активности и воздействие физических упражнений на организм занимающихся
1	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой	.1 .2	10	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение норм и правил во время самостоятельных занятий физической культурой
2	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка»	.1	4	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определенной профессиональной деятельности.
3	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	.1	2	Часы вариативной части направлены на углубленное изучение средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	118	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет,)	-	-
Всего	118	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Легкая атлетика		**36**	
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции.	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Техника безопасности на уроках. Воспитание быстроты. Закрепление техники низкого старта: выход со старта, бег по дистанции, финиширование. Повторный и переменный бег на отрезках: 30-100 м Выполнение учебного норматива в беге на 30,60,100 метров.	6	
Тема 1.2. Бег на средние дистанции	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.	6	
Тема 1.3. Бег на длинные дистанции.	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.	6	
Тема 1.4. Эстафетный бег	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Воспитание скоростных способностей, ловкости. Техника эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Встречная эстафета дистанция - 100 метров. Круговая эстафета дистанция – 500 метров.	6	
Тема 1.5. Метание	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		

537

	В том числе практических занятий		
	Воспитание быстроты, силы. Совершенствование техники метания мяча: «скрестного» шага, финального усилия, «хлеста». Метание мяча на дальность и в цель. Выполнение учебного норматива в метании мяча на дальность, метание мяча в цель.	6	
Тема 1.6. Прыжки	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Специальные подготовительные упражнения прыгуна. Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (разбег, отталкивание, полет и приземление). Подвижная игра «Кто дальше». Выполнение учебного норматива в прыжках в длину.	6	
Раздел 2. Общая физическая подготовка		**18**	
Тема 2.1. Воспитание общей выносливости.	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Воспитание общей выносливости. Длительный бег по пересеченной местности, в гору, под уклон, по песку, асфальту и грунту.	6	
Тема 2.2. Воспитание скоростно-силовых качеств.	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Упражнения: прыжки со скакалкой, через скамейку, выпрыгивания у стены. Тесты, определяющие уровень развития скоростно-силовых качеств: челночный бег 8 по 10 метров, поднимание туловища в положении лежа на спине, животе на время.	6	
Тема 2.3. Воспитание силы.	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Основы методики воспитания силы. Динамическая (взрывная) сила. Упражнения: выпрыгивания из положения упор присев, броски набивного мяча, выпрыгивания вверх у стены, метание мяча в цель и на дальность. Тесты, определяющие уровень развития силы ног, рук; приседания на время, броски набивного мяча.	6	
Раздел 3. Общая физическая подготовка (гимнастика)		**12**	

538

Тема 3.1 Атлетическая гимнастика. Специальный комплекс упражнений	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Виды атлетической гимнастики. Методика тренировки. Подготовительный комплекс упражнений. Специальный комплекс упражнений, без отягощений и предметов – преодоление сопротивления собственного тела для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений на снарядах массового типа, связанный с перемещением собственного тела, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения на тренажерах, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения со стандартными отягощениями (гантелями, гирей, штангой), для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Упражнения для расслабления. Выполнение учебных нормативов, направленных на развитие мышц плечевого пояса, туловища, ног.	*12*	
Раздел 4. Спортивные игры		**36**	
Тема 4.1. Баскетбол. Совершенствование техники и тактики игры.	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Перемещения по площадке. Передачи мяча**:** двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Ведение мяча левой и правой рукой бегом, приставными шагами, с контролем зрения, с закрытыми глазами. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	18	
Тема 4.2. Волейбол. Совершенствование техники и тактики игры.	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	18	

Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**18**	
Тема 5.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание**		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	В том числе практических занятий		
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	18	
Промежуточная аттестация			
Всего		**118**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Спортивный комплекс

3.2 Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: https://book.ru/book/918083 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491838 (дата обращения: 17.01.2022).

4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453245 (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849 (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151215 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:https://book.ru/book/925957 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: https://minsport.gov.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	**Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов, -тейпирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к	**Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика.** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий

	укрупнённой группе специальностей/профессий	(проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры.** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гим настики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.09 Физическая культура

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО от 09.12.2016 №1569 по специальности 43.01.09 Повар, и кондитер.

Разработчик(и): Глухенькая Е.В., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 9 от «14» мая 2025 г.

Председатель ЦМК _____ _____ Е.В. Глухенькая

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта.

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование результата обучения
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
	З2	средства профилактики перенапряжения
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Легкая атлетика				
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции.	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 1.2. Бег на средние дистанции	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 1.3. Бег на длинные дистанции.	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 1.4. Эстафетный бег	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для	Контрольные упражнения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	З2	средства профилактики перенапряжения	определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 1.5. Метание	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 1.6. Прыжки	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Раздел 2. Общая физическая подготовка				
Тема 2.1. Воспитание общей выносливости.	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 2.2. Воспитание скоростно-силовых качеств.	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 2.3. Воспитание силы.	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	подготовленности обучающихся	
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Раздел 3. Общая физическая подготовка				
Тема 3.1 Атлетическая гимнастика. Специальный комплекс упражнений	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Раздел 4. Спортивные игры				
Тема 4.1. Баскетбол. Совершенствование техники и тактики игры.	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Тема 4.2. Волейбол. Совершенствование техники и тактики игры	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		
Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)				
Тема 5.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	З1	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	Устный опрос Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся	Контрольные упражнения
	З2	средства профилактики перенапряжения		
	У1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		
	У2	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		
	У3	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности		

4. Контрольные упражнения для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся

Критерии оценивания:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если физическое упражнение выполнено с соблюдением методики и в соответствии с нормативом;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если физическое упражнение выполнено с соблюдением методики и с отклонением от норматива;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если физическое упражнение выполнено с нарушением методики и со значительным отклонением от норматива;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если физическое упражнение не выполнено.

Зачетные нормативы по легкой атлетике *Таблица № 1*

	Контрольные нормативы	2 курс						3 курс					
		юноши			девушки			юноши			девушки		
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
	Бег 30 м с низкого	4,7	4,5	4,3	5,4	5,1	4,7	4,8	4,4	4,2	5,3	5,0	4,6
	Бег 100 м (сек)	14,5	14,0	13,5	18,0	17,0	16,0	14,3	13,8	13,3	18,0	16,8	15,8
	Прыжки в длину с места (см)	230	240	250	170	180	200	235	245	255	170	180	200
	Прыжки в длину с	400	420	440	265	310	340	410	430	450	300	340	360
	Метание (м): тен. мяча (девушки)	30	33	36	15	20	25	32	35	38	18	23	28

	гран аты 700 г. (юноши)												

Тесты общей физической подготовки *Таблица № 2*

№	Контрольные нормативы	2 курс						3 курс					
		юноши			девушки			юноши			девушки		
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«3»	"3"	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1	Прыжки в длину с места (см)	200	210	225	150	160	175	210	225	235	160	170	180
2	Метание теннисного мяча на расстояние (15-20м)	в цель											
3	Бросок набивного мяча из-за головы (см): 2 кг- девушки, 3 кг - юноши	350	375	400	340	370	400	365	390	415	360	380	420
4	Поднимание и опускание туловища сидя за 1 мин. (кол-во раз)	30	35	40	30	35	40	30	35	45	30	35	45
5	Поднимание и опускание туловища, лежа па животе (кол-во раз)	30	35	40	30	35	40	30	35	45	30	35	45

6	Подтягивание (кол-во раз): в висе - юноши, лежа на низкой перекл. (110 см) - девушки	8	10	12	6	10	15	10	12	14	10	15	20
7	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	-	-		6	8	10		-	-	8	10	12
8	Приседания на одной ноге (кол-во раз на каждой)	8	10	12	6	8	10	10	12	14	8	10	12
9	Прыжки со скакалкой (кол-во раз/мин)	120	135	140	115	130	140	125	140	150	120	135	150
10	Наклоны вперед, стоя на скамейке (см)	5	!0	15	5	10	15	5	10	15	7	12	18
11	Приседания (кол- во раз в мин)	25	35	45	20	30	40	30	40	50	25	35	45
12	Отжимания в упоре на коленях (кол-во				10	15	20				15	20	25
13	Отжимания на брусьях (кол-во раз)	8	10	12				10	12	14			
14	Отжимания от скамейки в упоре сидя спиной (кол-во				10	12	15				12	15	18
15	Поднимание ног к перекладине из виса (кол-во раз)	6	8	10				8	10	12			

Зачетные нормативы по волейболу

Таблица № 3

№	Контрольные нормативы	2 курс						3 курс					
		юноши			девушки			юноши			девушки		
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1	Верхняя передача мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м), стоя в кругу диаметром 2 м, (кол-во раз)	8	10	15	6	8	12	10	14	18	8	12	15

2	Передача мяча в парах через сетку, техника (кол-во раз)	6	8	10	6	8	10	8	10	15	8	10	15
^	Подача мяча в площадки (из 5 подач)	2	3	4	1	2	3	2	4	5	2	3	4

Зачетные нормативы по баскетболу

Таблица № 4

№	Контрольные нормативы	2 курс						3 курс					
		юноши			девушки			юноши			девушки		
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1	Передача и ловля отскочившего от стены мяча. Расстояние 2,5 м Время 30 сек. Время 60 сек.	20	25	30	15	20	25	45	52	60	40	45	50
2	Ведение мяча от середины площадки, по кольцу (5 бросков: попадания, техника)	2	3	4	1	2	3	3	4	5	2	3	4
3	Штрафные броски (10 бросков, попадания)	2	3	4	2	3	4	3	4	5	2	3	4
4	Ведение мяча по периметру площадки. Время, техника (сек.)	12	13	14	18	17	16	11,5	12,5	13,5	17,5	16,5	15,5
5	Передачи в парах в движении с броском по кольцу (2 попытки. техника попадания)								1	2		1	2
6	Ведение мяча с изменением направления. бросок по кольцу (3 попытки, техника попадания)							1	2	3	1	2	3

Темы рефератов по дисциплине

- -"Профессионально-прикладная физическая подготовка";
- -"Лечебная физическая культура";
- -"Зимние Олимпийские Игры";
- -"Летние Олимпийские Игры";
- -"Готов к труду и обороне".

Критерии оценивания:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если реферат составлен правильно, отражена актуальность, проблема полностью и логически раскрыта, полный список источников, отражающих современное состояние вопроса;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если отдельные неточности в составлении реферата, в отражении актуальности, если проблема логическим изложением раскрыта, но требуются небольшие дополнения, не полный список источников, отражающих современное состояние вопроса;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если реферат составлен с серьезными нарушениями, актуальность изложена с серьезными упущениями, при раскрытии проблемы допущены незначительные ошибки, список включает устаревшие источники, не отражающие современного состояния вопроса;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если реферат составлен неправильно, актуальность отражена неправильно, проблема в основной части полностью не раскрыта, нет списка источников.

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»

2024

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **6**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **10**

3.1. Материально-техническое обеспечение 10

3.2. Учебно-методическое обеспечение 10

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **10**

13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»: применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; находить и использовать необходимую экономическую информацию.

Дисциплина «ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики» включена в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен[16]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных	

[16] *Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.*

	определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска	источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач применять средства информационных	современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в	

	технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности	

13.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	применять модельно-аналитические и информационно-коммуникационные технологии поддержки принятия решений в социально-экономических системах в условиях цифровой экономики;	**Тема 1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе**	18	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
2	современные технологии цифровой экономики;	**Тема 2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики**	16	
3	Содействовать интеграции деятельности различных государственных и общественных организаций и учреждений с целью обеспечения социальной защищенности населения.	**Тема 3. Институты цифровой экономики**	16	
4	пользоваться сервисными и прикладными программами;	**Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура**	14	

	- применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях;	**цифровой экономики**		
5	Содействовать интеграции деятельности различных государственных и общественных организаций и учреждений с целью обеспечения социальной защищенности населения.	**Тема 5. Интернет-маркетинг**	18	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия[17]	70	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме дифф. зачет	-	-
Всего	**78**	-

[17] *Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий*

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе	**Содержание**	**18**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09.
	Современная Интернет-информация. Технологии обмена информацией и организации совместной работы.	2	
	Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг). Деловой и сетевой этикет.	2	
	Интернет-безопасность.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Практическая работа 1. Networking skills - создания и развития сообществ	4	
	Практическая работа 2. Электронная почта, социальные сети, блоги, мессенджеры, RSS-канал, подкасты, виртуальные миры, Интернет-порталы, botnet – технологии (проектная работа)	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Написать сообщение: Движущие силы и этапы цифровой трансформации общества	**2**	
Тема 2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики	**Содержание**	**16**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе.	2	
	Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий. Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно.	2	
	Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Цели и задачи проекта. Преимущества и недостатки цифровой экономики.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Практическая работа 3. Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ	4	
	Практическая работа 4. Дискуссия по вопросам реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад, выступление, контент-анализ для выступления на дискуссии «Национальный проект «Цифровая экономика»	2	
Тема 3. Институты цифровой экономики	**Содержание**	**15**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Электронное правительство как институт информационной экономики.	2	
	Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики.	2	
	Предпринимательство как институт информационной экономики	2	
	Портал государственных услуг Российской Федерации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Практическая работа 5. Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги	2	
	Практическая работа 6. Алгоритм работы на портале Госуслуг	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги»	**1**	
Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики	**Содержание**	**13**	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Мировой опыт реализации новых технологических инициатив.	2	
	Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности.	2	
	Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	

	Практическая работа 7. Поиск контента по теме «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений»	2	
	Практическая работа 8. Дизайн – проект «Развитие индустрии быстрого питания в РФ».	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Найти и подготовить сообщение «Компания Amazon: факторы продвижения и успеха».	1	
Тема 5. Интернет-маркетинг	**Содержание**	16	
	Виды интернет-маркетинга: особенности, актуальность, инструменты	2	
	Технологии интернет-маркетинга.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Интернет-магазин Wildberries. Интернет-магазины Ozon, Aliexpress. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	2	
	Служба такси. Каршеринг.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа 9. Алгоритм оформления заказа на Wildberries, Ozon, Aliexpress	2	
	Практическая работа 10. Дизайн – проект «Продажа кулинарной продукции в интернет-магазинах».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством интернет-магазинов.	2	
Промежуточная аттестация **дифференцированный зачет**			
Всего		**78**	

2.3. Курсовой проект (работа)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю или дисциплине обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. …

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Информационные технологии в экономике и управлении : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 556 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18678-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545322 (дата обращения: 27.05.2024).

2. Нетесова, О. Ю. Информационные системы и технологии в экономике : учебное пособие для вузов / О. Ю. Нетесова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15926-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538283 (дата обращения: 27.05.2024).

3. Одинцов, Б. Е. Когнитивные системы управления эффективностью бизнеса : учебник и практикум для вузов / Б. Е. Одинцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16201-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530606 (дата обращения: 27.05.2024).

4. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543648 (дата обращения: 27.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Распоряжение Правительства РФ от 28.07.2017 N 1632-р <Об утверждении программы "Цифровая экономика Российской Федерации">"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в	осуществляет поиск решений проблемный ситуаций; использует цифровые решения в профессиональной деятельности; владеет навыками выхода из проблемных ситуаций.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в	владеет навыками критического анализа; выявляет проблемные ситуации, используя методы анализа и абстрактного мышления; производит анализ явлений и обрабатывает полученный результат; знает основные методы критического анализа и методологию системного подхода владеет навыками использования платформ взаимодействия социальных сетей, а также поисковых систем; применяет современные цифровые решения при проектировании информационных систем; использует социальные системы для поиска информации; использует поисковые системы для поиска оптимизации и анализа информации. применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	

профессиональной деятельности Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска		

оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение		

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Владивосток 2025

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар и кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1569, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): И.О. Мокшина И.В., преподаватель

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № _9__ от «__17___» ___мая_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики.
КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - выполнение письменных заданий, тестирование)

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК[1]	Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	З1	современные технологии цифровой экономики
	З2	теоретические и практические навыки в области формирования и развития цифровой экономики и управления ее структурными компонентами на базе применения современных информационных технологий и адекватного использования информационных ресурсов и факторов
	З3	теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики
	З4	общие принципы работы с компьютером как средством управления информацией
	З5	основные методы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях
	З6	законодательство по охране авторских прав
	У1	воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства
	У2	применять модельно-аналитические и информационно-коммуникационные технологии поддержки принятия решений в социально-экономических системах в условиях цифровой экономики
	У3	анализировать, систематизировать и обобщать, экономические явления и процессы, происходящие в обществе с целью их применения в различных сферах деятельности
	У4	пользоваться сервисными и прикладными программами
	У5	применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях
	У6	находить и использовать необходимую экономическую информацию

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Цифровые технологии в современной экономике и обществе	З1	Способность использовать современные технологии цифровой экономики	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-7) Сообщение (5.2, тема 1)	Тестовые задания (п. 6.1, 1-3) Кейс (6.2, №1)
	З2	Способность применять теоретические и практические навыки в области формирования и развития цифровой экономики и управления ее структурными компонентами на базе применения современных информационных технологий и адекватного использования информационных ресурсов и факторов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-7) Сообщение (5.2, тема 1)	Тестовые задания (п. 6.1, 1-3) Кейс (6.2, №1)
	У1	Способность воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-7) Сообщение (5.2, тема 1)	Тестовые задания (п. 6.1, 1-3) Кейс (6.2, №1)
Тема 2 Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики	З3	Способность использовать теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 8-17) Сообщение (5.2 тема 2)	Тестовые задания (п. 6.1, 4-7) Кейс (6.2, №2)
	У1	Способность воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 8-17) Сообщение (5.2 тема 2)	Тестовые задания (п. 6.1, 4-7) Кейс (6.2, №2)
	У2	Способность применять модельно-аналитические и информационно-коммуникационные технологии поддержки принятия решений в социально-экономических системах в условиях цифровой экономики	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 8-17) Сообщение (5.2 тема 2)	Тестовые задания (п. 6.1, 4-7) Кейс (6.2, №2)
Тема 3. Институты цифровой экономики	З4	Способность назвать общие принципы работы с компьютером как средством управления информацией	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 18-27) Сообщение (5.2 тема 3)	Тестовые задания (п. 6.1, 8-9) Кейс (6.2, №3)
	З6	Способность применять законодательство по охране авторских прав	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 18-27) Сообщение (5.2 тема 3)	Тестовые задания (п. 6.1, 8-9) Кейс (6.2, №3)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	У3	Способность анализировать, систематизировать и обобщать, экономические явления и процессы, происходящие в обществе с целью их применения в различных сферах деятельности	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 18-27) Сообщение (5.2 тема 3)	Тестовые задания (п. 6.1, 8-9) Кейс (6.2, №3)
Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики	З4	Способность назвать общие принципы работы с компьютером как средством управления информацией	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28-33) Сообщение (5.2 тема 4)	Тестовые задания (п. 6.1, 10-11) Кейс (6.2, №4)
	З5	Способность перечислить основные методы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28-33) Сообщение (5.2 тема 4)	Тестовые задания (п. 6.1, 10-11) Кейс (6.2, №4)
	У3	Способность анализировать, систематизировать и обобщать, экономические явления и процессы, происходящие в обществе с целью их применения в различных сферах деятельности	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28-33) Сообщение (5.2 тема 4)	Тестовые задания (п. 6.1, 10-11) Кейс (6.2, №4)
	У4	Способность пользоваться сервисными и прикладными программами	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28-33) Сообщение (5.2 тема 4)	Тестовые задания (п. 6.1, 10-11) Кейс (6.2, №4)
Тема 5. Интернет-маркетинг	З5	Способность перечислить основные методы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 34-42) Сообщение (5.2 тема 5)	Тестовые задания (п. 6.1, 12-16) Кейс (6.2, №5)
	З6	Способность применять законодательство по охране авторских прав	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 34-42) Сообщение (5.2 тема 5)	Тестовые задания (п. 6.1, 12-16) Кейс (6.2, №5)
	У5	Способность применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 34-42) Сообщение (5.2 тема 5)	Тестовые задания (п. 6.1, 12-16) Кейс (6.2, №5)
	У6	Способность находить и использовать необходимую экономическую информацию	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 34-42) Сообщение (5.2 тема 5)	Тестовые задания (п. 6.1, 12-16) Кейс (6.2, №5)

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение,)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, конспект, кейс).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

Шкала оценки кейс-задачи

Оценка	Баллы	Описание
5	18-20	Студент активно использует экономическую лексику и цифровую терминологию, в своих рассуждениях исходит из понимания закономерностей развития цифровой экономики, демонстрирует знания в области больших данных. Умело использует свои знания для того, чтобы грамотно ответить на вопросы кейс-задачи, делает логичные выводы о тенденциях развития секторов экономики, связанных с большими данными и цифровыми технологиями в целом, применяет нормы права для оценки рисков и последствий решений. Эффективно применяет компьютерные поисковые системы для получения информации, грамотно анализирует и интерпретирует данные.
4	15-17	Студент использует экономическую лексику и цифровую терминологию, в своих рассуждениях исходит из базового понимания закономерностей развития цифровой экономики, понимания больших данных. На основе своих знаний отвечает на вопросы кейс-задачи, делает определенные выводы о тенденциях развития секторов экономики, связанных с большими данными и цифровыми технологиями в целом. Применяет нормы права для оценки рисков и последствий решений. Использует компьютерные поисковые системы для получения информации, анализирует данные. В ходе работы и демонстрации выводов допускает определенные неточности и ошибки.

3	12-14	Студент слабо использует экономическую лексику и цифровую терминологию, демонстрирует слабое понимание закономерностей развития цифровой экономики, понимания и знания технологий больших данных. Студент отвечает на вопросы кейс-задачи, делает определенные выводы о тенденциях развития секторов экономики, связанных с большими данным, при этом, допускает серьезные ошибки. Слабо ориентируется в нормах права для оценки рисков и последствий решений. Использует компьютерные поисковые системы для получения информации, однако, анализирует данные с существенными ошибками.
2	8-11	Студент не использует экономическую лексику и цифровую терминологию, демонстрирует непонимание закономерностей развития цифровой экономики. Делает попытки отвечать на вопросы кейс-задачи, но не ориентируется ни в развитии отраслей, ни в методах обработки больших данных, ни в правовой среде. Использует компьютерные поисковые системы для получения информации, но не может проанализировать данные, интерпретировать результаты.
1	Ниже 8	Студент не выполняет кейс-задачу либо демонстрирует неспособность решить ее с точки зрения знаний о цифровых технологиях, возможностей поиска в сети, прояснения для себя сути задачи.

Критерии выставления оценки студенту на зачете
(оценочные средства: тесты и решение кейсов.)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении

	практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Тема 1

1. Что такое цифровая экономика? **Ответ: экономическая деятельность, основанная на создании и использовании цифровых технологий.**
2. Какие компетенции востребованы цифровой экономикой? **Ответ: мягкие компетенции, такие как умение работать в команде, экологическое мышление, критическое мышление, готовность к непрерывному обучению.**
3. В чём особенности современного этапа развития информационного общества? **Ответ: интеграция цифровых технологий во все сферы жизни человека, интернет стал глобальной инфраструктурой, обеспечивающей мгновенный доступ к информации, взаимодействие и обмен данными.**
4. К каким последствиям может привести стремительное нарастание информационных потоков? **Ответ: к информационной перегрузке, когда людям становится сложно обрабатывать огромное количество данных.**
5. Чем объясняются противоречивые взгляды людей на искусственный интеллект? **Ответ: сочетанием его потенциальных преимуществ и рисков.**
6. Как может обеспечиваться доступ граждан к информации? Ответ: развитием цифровых платформ и государственных порталов, где граждане могут получить услуги и сведения онлайн.
7. Что такое «умная фабрика»? **Ответ: системы комплексных технологических решений, обеспечивающие в кратчайшие сроки проектирование и производство глобально конкурентоспособной продукции нового поколения.**

Тема 2

8. Что лежит в основе цифровой экономики? **Связанность людей, устройств, компаний, отраслей, регионов и целых государств через сеть интернет**.
9. Кто первым ввёл термин «цифровая экономика»? **Д. Тапскотт**.
10. Какие признаки цифровой экономики были выделены Доном Тапскоттом? **Свободный доступ к информации и передача знаний различным людям в любой точке**.
11. Когда появился термин «Индустрия 4.0»? **В 2011 году**.
12. На трансформацию какой отрасли была ориентирована программа «Индустрия 4.0»? **Обрабатывающая промышленность**.
13. Какая технология лежала в основе программы «Индустрия 4.0»? **Интернет вещей**.
14. К какому году интернет-компании смогли выстроить успешные цифровые экосистемы? **К 2020 году**.
15. Что из перечисленного ниже не является признаком цифровой экономики? **Производство товаров как доминирующий фактор**.
16. Какие цели обозначены в программе «Цифровая экономика Российской Федерации»? (выберите несколько ответов) — **создание экосистемы цифровой экономики РФ**, — **повышение конкурентоспособности на глобальном рынке**.
17. Какая технология, где задействован искусственный интеллект, наиболее часто используется в России? **Виртуальный помощник**.

Тема 3

18. Что такое смарт-контракт в контексте институциональных аспектов цифровой экономики? **Правильный ответ: это компьютерный алгоритм, с**

помощью которого существует возможность формирования, контроля и предоставления различной информации.

19. Что такое информационный кодекс в контексте институциональных аспектов цифровой экономики? **Правильный ответ: это специальный нормативно-правовой акт, который включает актуальный понятийный аппарат, правовые институты, процедуры обработки, передачи и использования информации, механизмы защиты прав.**
20. Что такое экосистема цифровой экономики? В чём состоит отличие экосистемы от цифровой платформы?
21. Какие цели лежат в основе построения цифрового государства?
22. Посредством каких технологий и инструментов государство обеспечивает цифровую трансформацию всех направлений хозяйственной и общественной жизни?
23. В чём состоит отличие электронного от цифрового правительства?
24. Какую роль выполняет цифровое правительство в цифровом государстве?
25. Какие задачи решает цифровое правительство?
26. Что такое платформа открытых данных в структуре цифрового государства? Какие преимущества и барьеры существуют при внедрении такой платформы?
27. Приведите этапы построения цифрового государства.

Тема 4

28. Что такое сквозные цифровые технологии? Ответ: **это перспективные технологии, радикально меняющие ситуацию на существующих рынках или способствующие формированию новых рынков.**

29. Какие преимущества предоставляют цифровые технологии по сравнению с традиционными форматами ведения экономической деятельности? Ответ: **в) высокая скорость передачи информации.**

30. Какой признак позволяет идентифицировать цифровую экономику? Ответ: **б) интеграция физических и цифровых объектов в сфере производства и потребления.**

31. Для какой сферы экономической деятельности в рамках решения основных производственных задач в наименьшей степени могут быть применимы технологии Интернета вещей (IoT)? Ответ: **г) здравоохранение.**

32. Какой из структурных элементов не относится драйверам технологии индустриального интернета («Индустрия 4.0»), которая формирует четвёртую промышленную революцию с соответствующим экономическим укладом? Ответ: **в) дополненная реальность.**

33. Каково место материального сектора производства в цифровой экономике? Ответ: **в) материальный сектор производства нуждается в цифровых платформах для обеспечения коммуникаций с контрагентами.**

Тема 5

34. Что такое интернет-маркетинг и как он работает**? Интернет-маркетинг — это способ продвижения продуктов, услуг и брендов в интернете. Для достижения**

целей используются различные методы, такие как SEO, SMM, PPC, email-маркетинг и другие.

35. Как выбрать подходящий канал интернет-маркетинга**? Выбор зависит от многих факторов, таких как целевая аудитория, бюджет, продукт или услуга, конкуренция и другие. Например, SEO может быть наиболее эффективным каналом для продвижения нишевых продуктов, а SMM — для продуктов, которые привлекают молодую аудиторию.**

36. Какие инструменты интернет-маркетинга могут помочь увеличить продажи**? Некоторые из них: Google Analytics для анализа трафика и поведения пользователей, Google AdWords для контекстной рекламы, Mailchimp для email-маркетинга и другие.**

37. Какие методы интернет-маркетинга могут помочь улучшить SEO**? К ним относятся использование ключевых слов в заголовках, метатегах и тексте, создание качественного контента, увеличение числа внешних ссылок и другие.**

38. Как измерить эффективность маркетинговых кампаний**? Для этого используются различные метрики, такие как конверсионная воронка, трафик, время на сайте, отказы и другие. Также можно применять инструменты аналитики, например Google Analytics, для получения подробной информации о поведении пользователей на сайте.**

39. Какой контент лучше всего работает для интернет-маркетинга**? Самый эффективный контент зависит от целевой аудитории и типа продукта или услуги. В целом, хорошо работает контент, который вызывает эмоции, решает проблемы аудитории, удовлетворяет её интересы и поддерживает бренд.**

40. Как использовать социальные сети для интернет-маркетинга**? Для этого нужно создать аккаунты бренда и регулярно публиковать контент, который привлекает целевую аудиторию. Также важно участвовать в диалоге с пользователями, отвечать на их вопросы и комментарии и проводить конкурсы или акции, чтобы поддерживать взаимодействие.**

41. Как повысить конверсию на веб-сайте**? Для этого нужно улучшить дизайн и навигацию сайта, создать контент, который решает проблемы или удовлетворяет потребности пользователей, оптимизировать формы и кнопки вызова действий, уменьшить время загрузки страниц и другие.**

42. Какую роль играет email-маркетинг в интернет-маркетинге**? Email-маркетинг — один из наиболее эффективных инструментов для привлечения и удержания клиентов. Он может быть использован для отправки новостей, специальных предложений, рекламы и других целей.**

5.2 Примерные темы докладов, сообщений

1. Движущие силы и этапы цифровой трансформации общества (Тема 1)
2. «Национальный проект «Цифровая экономика» (Тема 2)
3. Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги» (Тема 3)
4. Компания Amazon: факторы продвижения и успеха (Тема 4)
5. Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством интернет-магазинов. (Тема 5)

Краткие методические указания

Целью подготовки доклада является углубленное изучение отдельных вопросов в рамках тем дисциплины. В процессе подготовки доклада студент:

- углубляет знания и понимание отдельных аспектов дисциплины;
- развивает умение работать с научной и популярной литературой, учится грамотно ссылаться на используемые источники, цитировать источники;
- совершенствует навыки самостоятельной работы;

- совершенствует использование методов научных и околонаучных исследований: сравнения, обобщения, логического обоснования и других.

Требования к содержанию доклада:

- материал должен относиться строго к выбранной теме;
- грамотное и логичное изложение основной идеи по заданной теме;
- краткий анализ проведенной исследовательской работы, в том числе обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой студент солидарен.

Структура сообщения/доклада (порядок слайдов):

1. Титульный слайд.
2. План доклада (3-4 пункта).
3. Актуальность темы доклада, его цель.
4. Основные понятия и определения по теме доклада.
5. Основная идея доклада, обоснование ее правильности в поле зрения докладчика.
6. Возможности реализации идеи на практике и польза для общества.
7. Выводы.

6. Задания промежуточной аттестации

6.1 Тестовые задания промежуточной аттестации

Тема 1

Вопрос 1: Что такое цифровые технологии?
a) Технологии, использующие только бумажные носители.
b) Технологии, основанные на использовании цифровых данных и электроники.
c) Технологии, связанные с традиционной печатью.
Ответ: b) Технологии, основанные на использовании цифровых данных и электроники.
Вопрос 2: Какую роль играют цифровые технологии в современной экономике?
a) Увеличивают скорость и эффективность бизнес-процессов.
b) Уменьшают доступность услуг.
c) Ограничивают развитие инноваций.
Ответ: a) Увеличивают скорость и эффективность бизнес-процессов.
Вопрос 3: Какие преимущества использования цифровых технологий в обществе?

a) Повышение уровня коммуникации
b) Ускорение получения информации
c) Удобство и доступность услуг

Ответ: Все перечисленные пункты являются преимуществами.

Тема 2

Вопрос 4: Дайте определение цифровой экономики?
Ответ: Цифровая экономика — это система экономических отношений, основанная на использовании цифровых технологий, информационных и коммуникационных систем для производства, распределения и потребления товаров и услуг.
Вопрос 5: Какие технологии являются ключевыми для развития цифровой экономики?

a) Технология
b) Описание
c) Большие данные
d) Анализ больших объемов информации

Ответ: Все перечисленные
Вопрос 6: Какие этапы развития цифровой экономики выделяют учёные?
a) Информационная революция, Постиндустриальное общество, Цифровая экономика.
b) Индустриальная революция, Постиндустриальное общество, Цифровая экономика.
c) Технологическая революция, Постиндустриальное общество, Экономический кризис.
Ответ: a) Информационная революция, Постиндустриальное общество, Цифровая экономика.
Вопрос 7: почему важна цифровая экономика для современного общества?

a) Обеспечивает быстрый обмен информацией
b) Увеличивает доступность услуг
c) Способствует развитию инноваций

Ответ: Все перечисленные.

Тема 3

Вопрос 8: Что такое институты цифровой экономики?
a) Технологические устройства и программное обеспечение.
b) организации и структуры, обеспечивающие развитие и регулирование цифровой среды.
c) виды цифровых платформ для обмена данными.
Ответ: b) организации и структуры, обеспечивающие развитие и регулирование цифровой среды.

Вопрос 9: Почему важны институты цифровой экономики?

a) Обеспечивают правовую основу для цифровых процессов
b) Создают условия для инноваций и развития технологий
c) Обеспечивают безопасность данных и транзакций

Ответ: Все перечисленные.

Тема 4

Вопрос 10: Что такое сквозные технологии?
a) Технологии, используемые только в производстве.
b) Интегрированные технологии, объединяющие разные сферы и процессы для повышения эффективности.
c) Технологии, связанные только с транспортом.
Ответ: b) Интегрированные технологии, объединяющие разные сферы и процессы для повышения эффективности.
Вопрос 11: Что включает в себя инфраструктура цифровой экономики?
a) Только сети связи и интернет.
b) Телекоммуникационные сети, центры обработки данных, программное обеспечение и платформы.
c) Только программное обеспечение.
Ответ: b) Телекоммуникационные сети, центры обработки данных, программное обеспечение и платформы.

Тема 5

Вопрос 12. Что такое интернет-маркетинг?
а) Продвижение товаров и услуг через интернет
б) Продажа товаров в магазине
в) Распространение флаеров
Вопрос 13. Какой канал интернет-маркетинга наиболее эффективен для привлечения новых клиентов в ресторан?
а) Социальные сети
б) Телевидение
в) Радио
Вопрос 14. Что такое SEO?
а) Оптимизация сайта для поисковых систем
б) Продвижение через социальные сети
в) Создание email-рассылок
Вопрос 15. Какие инструменты используют для продвижения в социальных сетях?
а) Посты и истории
б) Контекстная реклама
в) Вирусные видео
Вопрос 16. Почему важно вести аналитический учет маркетинговых кампаний?
а) Чтобы понять эффективность продвижения
б) Чтобы увеличить цены
в) Чтобы уменьшить количество клиентов

6.2 Практические задания к промежуточной аттестации

Кейс к теме 1

Ситуация:

Вы — консультант по цифровым технологиям, привлечённый для разработки стратегии внедрения цифровых решений в работе муниципалитета небольшого города. Цель — повысить эффективность работы города, улучшить качество жизни жителей и обеспечить прозрачность процессов.

Задача:
Разработайте план внедрения цифровых технологий, который поможет муниципалитету стать более современным и эффективным.
Варианты решения (примерный план):
Этап Описание Примеры действий
1 Создание цифровой инфраструктуры Обеспечение Wi-Fi в общественных местах, установка камер видеонаблюдения
2 Внедрение электронных сервисов Электронные очереди, онлайн-оплата коммунальных услуг, портал госуслуг
3 Аналитика и управление даннымиИспользование систем аналитики для мониторинга ситуации, управление ресурсами
4 Образование и информирование населения Проведение онлайн-лекций, создание мобильных приложений для обратной связи
5 Безопасность и защита данных Внедрение систем защиты информации, обучение сотрудников по кибербезопасности
Вопросы для обсуждения:
Какие преимущества дает использование цифровых технологий для муниципальных служб?
Какие вызовы и риски связаны с цифровизацией в обществе?
Как обеспечить безопасность данных и защиту конфиденциальной информации граждан?

Кейс к теме 2
Ситуация:
Вы — менеджер небольшого кафе, которое хочет перейти на цифровую платформу для увеличения продаж и улучшения сервиса. Ваша задача — понять, как цифровая экономика влияет на развитие бизнеса и какие этапы эволюции нужно пройти.

Задача:
Разработайте стратегию перехода вашего кафе в рамки цифровой экономики, учитывая основные этапы её развития и современные тренды.
Варианты решения (примерный план):
Этап Описание Пример действий
1 Внедрение информационных технологийСоздание сайта, аккаунтов в соцсетях, онлайн-меню
2 Использование аналитики данных Анализ заказов, предпочтений клиентов, внедрение системы лояльности
3 Развитие электронной коммерции Онлайн-бронь, доставка через мобильные приложения
4 Внедрение автоматизации Автоматизация учета заказов и поставок, внедрение системы оплаты
5 Инновации и новые технологии Использование искусственного интеллекта для персонализации предложений, чат-боты
Вопросы для обсуждения:
Какие преимущества дает переход в цифровую экономику для малого бизнеса?
Какие риски связаны с цифровизацией и как их минимизировать?
Какие современные технологии наиболее актуальны для развития системы информационной экономики?

Кейс к теме 3

Ситуация:
В небольшом регионе решено активно развивать цифровую экономику. Для этого необходимо создать эффективную систему институтов, которая обеспечит развитие цифровых технологий, безопасность и нормативное регулирование.
Руководство региона поставило перед разработчиками следующую задачу:
Задача:
Разработать план создания и взаимодействия институтов цифровой экономики для региона, учитывая особенности развития и нужды бизнеса и населения.
Вопросы для анализа и решения:
Какие виды институтов необходимо создать или привлечь для успешного развития цифровой экономики в регионе?
Какую роль должны играть государственные органы?
Какие меры нужно принять для обеспечения безопасности и защиты данных?
Как образовательные учреждения могут способствовать развитию цифровых навыков у населения?
Какие риски могут возникнуть при недостаточной регуляции или отсутствии некоторых институтов?
(Решение: укрепить экосистему цифровой трансформации. Разработать и реализовать «дорожные карты». Внедрить новые механизмы управления. Уделить внимание развитию цифровой инфраструктуры в удалённых и сельских районах. Развивать цифровые навыки. Стимулировать спрос на инновации. Развивать эффективную систему регулирования, поощряющую инновации).

Итог:
Создание системы институтов должно обеспечить гармоничное развитие цифровой инфраструктуры, повысить уровень цифровой грамотности и обеспечить безопасность данных. Взаимодействие всех институтов — ключ к успеху региона в цифровой экономике.

Кейс по теме 4
Ситуация:
Вы — менеджер ресторана, который решил модернизировать бизнес, внедрив современные сквозные технологии и инфраструктуру цифровой экономики. Цель — повысить эффективность работы, улучшить обслуживание клиентов и снизить издержки.

Вопросы для анализа и решения:
Какие сквозные технологии можно внедрить в ресторан?
Какие инфраструктурные компоненты необходимы для поддержки этих технологий?
Как автоматизация и интеграция систем помогут повысить качество обслуживания?
Какие риски могут возникнуть при внедрении новых технологий и как их минимизировать?
Как использование облачных решений и IT может изменить работу ресторана?

(Для решения описанного кейса можно предложить следующие шаги: Автоматизация процессов. Внедрение мобильных технологий. Использование искусственного интеллекта (AI). Применение аналитики данных и технологий Big Data. Использование виртуальных кухонь. Применение системы контроля персонала).
Итог:

Внедрение сквозных технологий и соответствующей инфраструктуры позволит ресторану стать более конкурентоспособным, повысить качество обслуживания и снизить операционные издержки. Важна интеграция всех систем и контроль за безопасностью данных.

Кейс к теме 5

Ситуация:
Ваш ресторан решил запустить новое блюдо — авторский салат "Весенний букет". Руководство хочет привлечь как можно больше клиентов через интернет и просит вас разработать стратегию продвижения.
Задача:
Разработайте план интернет-маркетинга для продвижения этого блюда. Включите в него основные инструменты и шаги.
Варианты решения (примерный план):
Шаг Действия Описание
1 Создание привлекательного контента Сделайте красивые фотографии салата, подготовьте короткое описание с яркими словами и хештегами (#ВесенниЙБукет, #НовыеВкусы)
2 Пост в соцсетях Опубликуйте пост в Instagram и VK с фотографиями и информацией о блюде. Используйте истории и видео-обзоры процесса приготовления.
3 Запуск акции Предложите скидку или подарок за заказы через сайт или соцсети в первые дни запуска.
4 Вовлечение клиентов Попросите клиентов оставить отзывы и фото с новым блюдом, поощряйте репосты.
5 Аналитика Отслеживайте количество просмотров, лайков, комментариев и заказов, связанных с этим блюдом.
Вопросы для обсуждения:
Какие дополнительные инструменты интернет-маркетинга можно использовать для продвижения блюда?
Как можно сделать так, чтобы клиенты делились информацией о новом блюде в своих соцсетях?
Какие показатели эффективности важно отслеживать?

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	Основное		ОП.04
2	Стул	**Мебель**	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.04
3	Шкаф-витрина	**Мебель**	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг,	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	**Оборудование**	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.04
5	Ноутбук	**Оборудование**	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.04
6	Звуковые колонки	**ТС**	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.04
7	Проектор	**ТС**	Основное	Panasonic	ОП.04
8	Экран	**ТС**	Основное	180*180	ОП.04
		УМК			

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	специализированное	Ученический для кабинета химии с сантехникой	ОП.01
2	Стул	**Мебель**	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм	ОП.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	**Оборудование**	Основное	Acer E1-531	ОП.01
4	Металлический шкаф	**Оборудование**	Специализированное	для хранения химической посуды и реактивов	ОП.01
5	Баня	**Оборудование**	Специализированное	комбинированная лабораторная БКЛ	ОП.01
6	Микроскоп	**Оборудование**	Специализированное	Levenhuk 320/Д32 0L	ОП.01
7	Доска учебная	**Мебель**	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.01
8	Звуковые колонки	**ТС**	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.01
9	Экран	**ТС**	Основное	150*150 см	ОП.01
10	Проектор	**ТС**	Основное	Proxima C3255	ОП.01
		УМК			

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	Основное		ОП.02
2	Стул	**Мебель**		По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	**Оборудование**	Основное	Acer Ente69CX	ОП.02
4	Шкаф-витрина	**Мебель**	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.02
5	Доска учебная	**Оборудование**	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.02
6	Звуковые колонки	**ТС**	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.02
7	Экран	**ТС**	Основное	180*180	ОП.02
8	Проектор	**ТС**	Основное	Мультимедийный, Sony VLP-DX147	ОП.02
		УМК			

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	Основное		ОП.05
2	Стул	**Мебель**	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.05
3	Шкаф-витрина	**Мебель**	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.05
4	Доска учебная	**Оборудование**	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.05
5	Ноутбук	**Оборудование**	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.05
6	Звуковые колонки	**ТС**	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.05
7	Проектор	**ТС**	Основное	Panasonic	ОП.05
8	Экран	**ТС**	Основное	180*180	ОП.05

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
		УМК			

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	Основное		ОП.07
2	Стул	**Мебель**	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.07
3	Шкаф-витрина	**Мебель**	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.07
4	Доска учебная	**Оборудование**	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Монитор облачный	**Оборудование**	Основное	23" LG	ОП.07
6	Звуковые колонки	**ТС**	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.07
7	Проектор	**ТС**	Основное	Casio XJ	ОП.07
8	Экран	**ТС**	Основное	180*180	ОП.07
		УМК			

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	Основное		ОП.08
2	Стул	**Мебель**	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.08
3	Ноутбук	**Оборудование**	Основное	Acer E1-531	ОП.08
4	Доска учебная	**Оборудование**	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.08
5	Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации	**ТС**	Специализированное	Т11 "Максим II-01", пружинно-механический	ОП.08

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				с индикацией правильности выполнения действий	
6	Проектор	**ТС**	Основное	Proxima C3255	ОП.08
7	Экран	**ТС**	Основное	150*150 см	ОП.08
8	Тир «Рубин»	**ТС**	Основное	интерактивный лазерный	
		УМК			

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	Основное		ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
2	Стул	**Мебель**	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
3	Шкаф-витрина	**Мебель**	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	**Оборудование**	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
5	Ноутбук	**Оборудование**	Основное	Acer Ente69CX	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
6	Звуковые колонки	**ТС**	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
7	Проектор	**ТС**	Основное	Sony VLP-DX147	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
8	Экран	**ТС**	Основное	180*180	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
		УМК			

1.2. Оснащение зон по видам работ

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для посуды	**Мебель**	специализированное	Предназначен для хранения кухонной утвари, инвентаря и сухих продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок: не менее 3 шт Двери: распашные	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07
2	Шкаф холодильный низкотемпературный	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для охлаждения и замораживания пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Габаритные размеры: длина не менее 1450 мм,	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ширина не менее 850 мм, высота не менее 2000 мм Материал корпуса: металл. Напряжение 220 В. Объем камеры не менее 1,5 м3. Тип шкафа: низкотемпературный. Объем: не менее 1400 л.Температурный режим не ниже -18° С. Механический замок	
3	Камера холодильная без морозилки	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения продуктов питания. Габаритные размеры: ширина не менее 650 мм, глубина не менее 650 мм, высота не менее 1950 мм Объем: не менее 500 л. Температурный режим от -5 до 5 °С. Наряжение 220 В. Охлаждение: динамическое. Холодильный агрегат:	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				встроенный. Тип двери: распашная глухая	
4	Морозильный ларь	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для заморозки и длительного хранения продуктов питания и полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Объем: не менее 300 л. Температурный режим от -22 до -18 °С. Тип: морозильный. Конструкция: горизонтальная. Крышка: глухая. Количество корзин в комплекте: не менее 1. Материал: металл. Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03
5	Стеллаж	**Мебель**	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	
6	Машина посудомоечная	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
7	Стол технологический	**Мебель**	специализированное	Предназначен для	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
8	Лампа подогревающая	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для поддержания готовых блюд в теплом состоянии. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 1200 мм Диаметр плафона: не менее 200 мм. Напряжение: 220 В Мощность: не менее 0,3	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кВт Высота вытяжного шнура варьируется Тип установки: подвесной Материал: металл	
9	Стол для раздачи	**Мебель**	специализированное	Предназначен для раздачи блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 850 мм Полка: сплошная Регулируемые по высоте ножки Разборный каркас Материал: нержавеющая сталь	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
10	Куттер	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Объем: не менее 3 л. Скорость не менее 1500 об/мин. Импульсный режим. Напряжение: 220 В. Материал: металл	
11	Термомиксер	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм , глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши:	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не менее 8 л Насадки: не менее 3 Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт	
12	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
13	Настольная вакуумная машина	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для упаковки пищевых и непищевых продуктов в вакуумные пакеты. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм, высота не менее 500 мм Габаритные размеры вакуумной камеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 400 мм Количество термопланок: не менее 2 шт Материал вакуумной камеры: нержавеющая сталь Производительность вакуумного насоса: не менее 10 куб. м. в час Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	
14	Слайсер	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для переработки пищевых продуктов: нарезки и шиновки сырых и вареных овощей и фруктов.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 400 мм Установка: настольный. Производительность: не менее от 140 кг/час. Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 1 кВт. Материал: металл	
15	Фритюрница	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для приготовления блюд во фритюре с большим использованием масла. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм Габаритные размеры корзины: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм Максимальная загрузка	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				продукта: не более 1 кг Мощность: не менее 2,5 кВт. Напряжение: 220 В. Количество корзин: не менее 1 Материал: нержавеющая сталь	
16	Рисоварка	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для приготовления риса всех сортов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем: не менее 6 л. Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт Количество риса: не менее 3 кг	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03
17	Блендер настольный	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления супов-пюре, кремов и муссов.	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объём кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин	
18	Витрина холодильная для суши	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для демонстрации и сохранения внешнего вида и свежести скоропортящихся блюд (суши, роллов). Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Способ установки: настольный Тип охлаждения: динамический	ПМ.03, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал: металл Напряжение: 220 В	
19	Микроволновая печь	**Оборудование**	специализированное	"Предназначена для приготовления, подогрева готовых блюд и размораживания продуктов и полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм Объем камеры: не менее 15 л. Напряжение: 220 В Диаметр тарелки: от 250 мм Количество уровней мощности: от 3 шт Материал корпуса: металл Материал камеры: нержавеющая сталь"	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
20	Мультиварка	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для приготовления различных блюд.	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем чаши: не менее 5 л. Напряжение: 220 В Покрытие чаши: керамическое Количество программ: не менее 20 Материал: металл, пластик	
21	Стол с мойкой	**Мебель**	специализированное	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 1 Разборный каркас. Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса: оцинкованная сталь	
22	Весы напольные	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для взвешивания продуктов для блюд массой более 10 кг. Габаритные размеры: высота не менее 600 мм, длина не менее 450 мм, ширина не менее 190 мм. Материал платформы: нержавеющая сталь. Предел взвешивания не более 150 кг. Температурный режим: от :-10 до +40 град С. Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03
23	Весы порционные	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для порционного взвешивания и фасовки товаров продуктовых	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				групп. Габаритные размеры: ширина не менее 245 мм, глубина не менее 280 мм, высота не менее 110 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	
24	Весы кухонные	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
25	Холодильный стол	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
26	Стол для сбора отходов	**Мебель**	специализированное	Предназначен для сбора пищевых остатков. Стол с отверстием для сбора отходов и бортом Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь Диаметр отверстия: не менее 200 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Отверстие: по центру	
27	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
28	Стол производственный	**Оборудование**	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	
29	Камера холодильная низкотемпературная	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для хранения замороженной пищевой продукции при низких температурах. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не менее -15 градусов	
30	Камера холодильная среднетемпературная	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для хранения пищевой продукции при среднетемпературном режиме. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не более 10 градусов Тип аргегата: сплит-система	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
31	Стол технологический	**Мебель**	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
32	Весы кухонные	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
33	Стеллаж	**Мебель**	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь Материал стоек: оцинкованная сталь	
34	Блендер погружной	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для идеального измельчения и перемешивания, а также взбивания соусов, муссов, супов-пюре, кремов, десертов и других блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 200 мм Материал корпуса: пластик Материал насадки-измельчителя:	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нержавеющая сталь Скорость вращения: не менее 4000 об/мин Напряжение: 220 В	
35	Кухонная машина	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Высокоточные встроенные весы Сенсорный экран Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
36	Индукционная плита	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка: напольная Оснащение: подставка (стенд)	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
37	Пароконвекционная печь	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Пароувлажнение: да	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов Материал камеры: нержавеющая сталь Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 9 кВт	
38	Стол подставка	**Мебель**	специализированное	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ОП.03
39	Холодильный стол	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов.	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь	
40	Комплект оборудования для приготовления сувид	**Оборудование**	специализированное	Комплект состоит из: термостата погружного, гастроемкоси объемом не менее 20 л., крышки с вырезом под термостат, держателя термостата, кассеты для вакуумных пакетов. Предназначен для для поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с ее активным перемешиванием. Температурный режим: от 0 до 90 °С Габаритные размеры: ширина не менее 300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 300 мм Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,2 кВт	
41	Стол с мойкой	**Мебель**	специализированное	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
42	Холодильник	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм,	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В Тип дверей: стекло Материал копуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок: не менее 4 шт	
43	Центрифуга для молекулярной кухни	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для разделения и фракционирования образцов продуктов при комнатной температуре. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 350 мм Функция распознавания ротора Запуск с заданной скоростью вращения или заданным ускорением	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Встроенная система защиты от дисбаланса Уровень шума: менее 60 дБ Материал: металл Напряжение: 220 В	
44	Гомогенизатор	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для приготовления мороженого и сорбетов из замороженных продуктов, взбивания мусов и кремов. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 150 мм Объем стаканов: 1 л Скорость ножа: не менее 2000 об/мин Наполнение: не более 0,8 л Материал корпуса: металл, пластик Напряжение: 220 В	ПМ.04, ПМ.05ПМ.08, ОП.03
45	Плита шоковой заморозки	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				моментальной заморозки кондитерских изделий, соусов, пюре, кремов, сливок, шоколада и т.п. Инновационная заморозка закусок и десертов, которым можно придать любую форму. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм Толщина плиты: не менее 1 мм Температура плиты: не менее - 30 °С	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
46	Сосуд Дьюара	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для приготовления сорбетов, мороженого и т.д., путем переливания жидкого азота в сосуд Дьюара и обратно с помощью переливного устройства. Габаритные размеры	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сосуда Дьюара: диаметр не менее 250 мм, высота не менее 500 мм, диаметр горловине не менее 30 мм Объем: не менее 4 литров Материал: алюминий	
47	Коптильный пистолет	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для насыщения ароматом дыма разных видов продуктов, таких как: мяса, морепродуктов, маринадов, соусов, супов, салатов, овощей, закусок, десертов и коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 50 мм Длина шланга: не менее 300 мм Разборная конструкция	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.09, ОП.03
48	Ротационный кипятильник	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				приготовления блюд по технологии су-вид. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 500 мм Объем воды: не менее 20 л Тип управления: электронный	ОП.03
49	Влагомер для пищевого сырья	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для измерения уровня влажности сыпучей продукции. Тип датчика: игольчатый Дисплей: ЖК с подсветкой Шаг измерения: не менее 0,1 процента Рабочая температура для проведения измерения: от 0 Материал: металл, пластик	ПМ.08, ОП.03
50	Анализатор молока	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для	ПМ.08, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				экспресс-измерения в пробе молока массового содержания жира, СОМО, белка, плотности, температуры и количества добавленной воды. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 200 мм Тип анализатора: ультразвуковой Запоминание результатов: не менее 50 измерений Время измерения: не более 5 мин Материал: металл, пластик Напряжение: 220 В	
51	Дегидратор	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для сушки различных ингридиентов (травы, фруктов, овощей и др. продуктов).	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900 мм Тип управления: электронный, мощность: не менее 1 кВт Регулировка температуры, температурный режим, °С: от 20 до 90 Направление воздушного цикла: снизу вверх Материал: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	
52	Лабораторные весы	**Оборудование**	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 80	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм Предел взвешивания: не более 3000 г Материал: металл, пластик	
53	3D-принтер	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для 3D-печати пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина 150 мм, высота не менее 400 мм Габаритные размеры рабочей камеры: ширина не менее 60 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 60 мм Технология печати: FDM	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
54	Стол технологический	**Мебель**	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
55	Ноутбук	**ТС**	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объём оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03
		УМК			

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Подовая печь	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 600 мм Внутренние габаритные размеры камеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 150 мм Рабочий диапазон температуры в камере не менее +20 не более +450 градусов Тип печи: ярусная Время разогрева камеры до 300 градусов: не более 40 мин	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество камер: не менее 2 Материал: нержавеющая сталь Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 12 кВт	
2	Тестомес	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для замеса любого вида теста. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм Объем дежи: не менее 20 л Тип дежи: несъемная Норма загрузки для дрожжевого теста: не менее 10 кг Замес одной порции теста: не более 15 мин Производительность: не менее 50 кг/час Материал: металл Напряжение: 220 В.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Мощность: не менее 1 кВт	
3	Комплект для работы с тортами	**Оборудование**	специализированное	Состоит из: воздушного компрессора, аэрографа, распылителя. Предназначен для украшения кондитерских изделий. Габаритные размеры компрессора: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 150 мм, высота не менее 100 мм. Производительность компрессора: не менее 15 л/м, регулировка давления: 0-4 кг/см2, емкость ресивера: не менее 1 л., материал компрессора: металл. Диаметр сопла аэрографа: от 0,3 мм. Конструкция аэргографа: пистолетный тип. Материал аэрографа: металл.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Производительность распылителя: не менее 400 мл/мин. Объем бака распылителя: не менее 0,5 л. Материал распылителя: металл Напряжение: 220 В	
4	Шкаф расстоечный	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Количество уровней: не менее 7. Напряжение 220 В. Мощность не менее 1.2 кВт Температурный режим: не менее 60 градусов Материал: металл	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	
5	Машина посудомоечная	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к горячей воде: да	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
6	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин Производительность цикла охлаждения: не менее 30 кг Цикл заморозки: не более 420 минут Производительность цикла заморозки: не менее 15 кг Объем: не менее 150 л Количество уровней: не менее 5 Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2 кВт	
7	Стол технологический	**Мебель**	специализированное	Предназначен для размещения	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
8	Стеллаж	**Мебель**	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
9	Холодильная шкаф-витрина	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				демонстрации и хранения кондитерских изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок не менее 8 шт Материал полки: стекло Материал двери: стекло Диапазон температур, °С: от +2 Внутренний объем: не менее 400 л Напряжение: 220 В	
10	Холодильник	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для хранения пищевых продуктов Холодильник с морозилкой секционный. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1600 мм Количество секций: не менее 4. Напряжение 220 В. Материал: металл, пластик	
11	Стол технологический	**Мебель**	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
12	Стеллаж	**Мебель**	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм,	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	
13	Миксер	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления десертов. Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм Количество насадок: не менее 2 шт Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик Тип управления: электронный Напряжение: 220 В	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
14	Кухонная машина	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для механизации основных	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Высокоточные встроенные весы Сенсорный экран. Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	
15	Индукционная плита	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры:	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка: напольная. Мощность не менее 7 кВт, напряжени 220 В Оснащение: подставка (стенд), тиу установки: напольная.	
16	Конвекционная печь	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Пароувлажнение	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2,8 кВт Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов Материал камеры: нержавеющая сталь	
17	Стол подставка	**Мебель**	специализированное	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
18	Холодильный стол	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для охлаждения кондитерских заготовок и десертов.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
19	Холодильник	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В. Тип дверей: стекло Материал копуса: металл Тип: среднетемпературный	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество рядов полок: не менее 4 шт	
20	Блендер настольный	**Оборудование**	специализированное	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления кремов и муссов. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объём кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин Автотаймер, влагозащищенная панель управления. Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик Материал ножа: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21	Кондитерская тележка-шпилька	**Оборудование**	специализированное	Предназначена для транспортировки и хранения противней. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900 мм Количество уровней: не менее 4 Размер противня/гастроемкости: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 20 мм	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
22	Стол с мойкой	**Мебель**	специализированное	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество секций: не менее 1	
23	Стул	**Мебель**	Основное	Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
24	Стол-трансформер	**Мебель**	Основное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
25	Веб-камера	**ТС**	основное	Состоит из: веб-камеры, штатива. Предназначен для трансляции учебного процесса при реализации сетевой фоормы обучения и онлайн-обучения.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип подключения: проводное, микрофон встроенный, крепление на мониторе или установка на штатив. Количество ножек штатива: не менее 3. Интерфейс: USB Рабочая высота: не более 160 см Направлений движущейся головки: не менее 360	
26	Ноутбук	**ТС**	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объём оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27	ЖК-панель	**ТС**	Основное	Состоит из: ЖК-панели, стойки с кронштейном Диагональ экрана: не менее 40 дюймов Класс энергетической эффективности: не ниже A++ Разрешение экрана: Full HD 1080p Наличие разъемов: HDMI, USB Тип экрана: жидкокристаллический Стойка с кронштейном металлическая с регулировкой высоты	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
		УМК			

1.3. Оснащение спортивного комплекса

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Гимнастическое оборудование	оборудование	основное	Инвентарь и оборудование для	ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				выполнения гимнастических упражнений	
2.	Волейбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи волейбольные mva 300	ОП.09
3.	Баскетбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи баскетбольные Molten BGH7X, стойки баскетбольные	ОП.09
4.	Футбольная и гандбольная площадка	оборудование	основное	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	ОП.09
5.	Оборудование для игры в бадминтон	оборудование	основное	Ракетки, воланы	ОП.09
6.	Оборудование для настольного тенниса	оборудование	основное	Стол теннисный Sponeta; комплект сеток, ракетки, шарики	ОП.09
7.	Спортивный инвентарь	оборудование	основное	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	ОП.09

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Конференц-стол	мебель	основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04 ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП.14 ДООП.01, ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08 ОП.09, ОП.10 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2.	Шкаф-витрина	мебель	основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	
3.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	
4.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	
5.	Диван	мебель	основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	
6.	Диван	мебель	основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	
7.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930х227х2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
8.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(ширина*глубина*высота): 930х227х2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
9.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930х452х1600 мм, для хранения книг, журналов, документации	
10.	Специализированное компьютерное место для читателей	оборудование	специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет	
11.	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024х768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора	
12.	Моноблок Wibtek A23	ТС	основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows	
13.	Стол с микролифтом на электроприводе	оборудование	специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
14.	Портативное устройство для чтения PEARL	оборудование	специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ограниченными возможностями здоровья	
15.	Принтер для печати View Plus EmBraille	оборудование	специализированное	Принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
16.	Клавиатура	оборудование	специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
17.	Джойстик компьютерный	оборудование	специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
18.	Видео-увеличитель	оборудование	специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Topaz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
19.	Портативная информационная система «Исток»	оборудование	специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху	
20.	Радиокласс «СОНЕТ	оборудование	специализированное	Заушный индуктор, индукционная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	РСМ”РМ-1»			петля, микрофон, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
21.	Дисплей	оборудование	специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся	мебель	основное	Столы-трапеции, стулья, столы с микрофонами, кресла	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04 ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП.14 ДООП.01, ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08 ОП.09, ОП.10 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2.	Доска учебная	ТС	основное	Доска настенная магнитно-маркерная	
3.	Флипчарт	ТС	основное	Доска-флипчарт, магнитно-маркерная на треноге	
4.	Проектор мультимедийный	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, экран для проектора	
5.	Ноутбук	ТС	основное	Lenovo ThinkBook 14G2,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диагональ экрана 14"	
6.	Оборудование ВКС	ТС	основное	Видеоконференцсвязь, микрофоны, колонки, Видеостена Creativa	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .01 Русский язык
2	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .02 Литература
3	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .03 История
4	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .04 Обществознание
5	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .05 География
6	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .06 Иностранный язык
7	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .07 Математика
8	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .08 Информатика - у
9	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .09 Физическая культура
10	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .10 Основы безопасности и защиты Родины
11	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .11 Физика - у
12	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .12 Химия - у
13	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .13 Биология
14	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .14 Индивидуальный проект
15	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ДООП.01 Введение в специальность
16	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
17	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
18	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.03 Техническое оснащение и организация

			рабочего места
19	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности
20	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.05 Основы калькуляции и учета
21	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.06 Охрана труда
22	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
23	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
24	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.09 Физическая культура
25	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
26	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
27	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

			разнообразного ассортимента
28	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.03Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
29	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
30	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации
3. Форма, объем и сроки проведения ГИА
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации
7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов
8. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов
9. Контрольно-оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы
10. Приложение

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1 Программа ГИА – является частью образовательной программы среднего профессионального образования -программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2 Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3 Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

2.4 По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар, кондитер.

2.5 Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к

содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

2.6 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

При отсутствии направленностей

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,

	кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
	ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира
Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

Выпускники, освоившие программу по 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

3. Форма, объем и сроки проведения ГИА

3.1 Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена профильного уровня.

3.2 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

3.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет 72 часа (две недели).

3.5 Сроки проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4.2 Расписание проведение государственной итоговой аттестации утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

4.3 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых обучающихся или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

ЦПДЭ располагается на территории колледжа, обладающий необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

План проведения демонстрационного экзамена утверждается приказом не позднее чем за 20 календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена совместно государственной экзаменационной комиссией и колледжем.

План проведения демонстрационного экзамена определяет:

- место расположения ЦПДЭ;
- дату и время начала проведения демонстрационного экзамена;
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп;
- планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена;
- технические перерывы и проведении демонстрационного экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Факт ознакомления отражается техническим экспертом в протоколе об ознакомлении экспертов с правилами охраны труда и безопасности производства и протоколе об ознакомлении участников с правилами охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей и имеют право сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- в ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Выпускники могут при себе иметь лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами ЦПДЭ.

В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или отсутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

5.1 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-бальной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Таблица 1 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибальную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

6. Порядок апелляции

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «ВВГУ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию. Имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ФГБОУ ВО «ВВГУ».

7 Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ФГБОУ ВО «ВВГУ» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения государственной итоговой аттестации
Защита выпускной квалификационной работы
(в виде демонстрационного экзамена)

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Владивосток 2025

1. Совокупный ожидаемый результат освоения образовательной программы

Результат освоения общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата образования
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Результат освоения профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с освоенным видом профессиональной деятельности

Код	Наименование результата образования
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

	разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Организовывать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2 Содержания КОД

Содержание КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых

		продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и

	ассортимента	кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, нвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,

		стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-Техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Умение: выбора, безопасного использования

	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Умение: соблюдения выхода при порционировании
		Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий Перед отпуском, упаковки на вынос
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык: подготовки рабочего места для порционирования
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Навык: подготовки к использованию

		обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: осуществлять утилизацию отходов
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		Умение: доводить до вкуса
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: соблюдать выход при порционировании

		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
Вариативная часть КОД		
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.		

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице.

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	инвариантная часть	1 ч. 30 мин

Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	инвариантная часть	1 ч. 30 мин
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	инвариантная часть	00 ч. 30 мин

5 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата по компетенциям «Поварское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления,
- эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

время подачи;

- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтѐков)

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 3.

Таблица 3 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибальную

Оценка ГИА	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025г.

Рабочая программа воспитания по профессии является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *(*г. Владивосток, Приморский край*)*
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии

Модуль «Образовательная деятельность»

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно – нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.) способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях.
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ групповых направленностей
- реализация курсов, дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно – познавательной, краеведческой, историческо – культурной, туристическо – краеведческой, спортивно – оздоровительной, художественно – эстетической, духовно – нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: - социальный педагог - зам директора
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по

специальности: -ООО «РОМАНИ» -ООО «ТОКИО»

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

программа «Адаптации первокурсников»

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии
успешное освоение образовательных программ по профессии

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ООО)

Календарный план воспитательной работы по специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	День знаний, торжественная линейка, экскурсия по колледжу, знакомство с производственными образовательными помещениями.	1 курс	1.09 -5.09	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
2	День окончания 2-ой мировой войны, просмотр тематических видео - материалов	1 – 4 курсы	29.09	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
	2. Кураторство			
1	«Разговоры о важном» беседы, лекции	1 курсы	Каждый понедельник в течение года	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
2	«Россия – мои горизонты» беседы, лекции	1 курсы	Каждый четверг в течение года	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
	3. Наставничество			
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	2-4 курсы	В течение года	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1-3 курс	Сентябрь	Кураторы, преподаватели истории
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-3 курс	Сентябрь	Кураторы, преподаватели истории

3	День памяти жертв политических репрессий Экскурсия в музей Арсеньева.	1 курс	Сентябрь	Кураторы, преподаватели истории
4	День Учителя, Поздравление преподавателей колледжа (концерт)	1-3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
5	День народного единства, Участие в городском мероприятии на площади города.	1-3 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, кураторы
6	День защитников Отечества, конкурс чтецов	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
7	День космонавтики. «Лучшее космическое блюдо»	1-3 курс	Апрель	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, мастера производственного обучения
8	День Победы. Конкурс Военной песни «В лесу прифронтовом»	1-3 курс	Май	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	1 курс	В течение года	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Родительские собрания (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общежитии)	1-4 курс	1 раз в семестр	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
	7. Самоуправление			
1	Посвящение в студенты	1 курс	Октябрь-ноябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор,

				студенческий совет
2	День студента «КВЕСТ по колледжу»	1-4 курс	Январь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
3	Концерт «Новогоднее чудо»	1-4 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
	8. Профилактика и безопасность			
1	Круглый стол с представителями ГИБДД	1-4 курс	1 семестр	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, социальный- педагог
2	Встреча с представителями КДН и ЗП	1-4 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-педагог
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	Мастер-класс по сервировке стола ФГБОУ ВО «ВВГУ», ОО, ООО «Пять вкусов», ООО «Батони», ИП Ницора А.В., ООО «Ресторация»	1 курс	Январь-декабрь	Директор ЦПОСО
2	Мастер-класс «Кухни народов мира»	1 курс	Январь-декабрь	Директор ЦПОСО
3	Мастер-класс «Технология приготовления кондитерских изделий»	1 курс	Январь-декабрь	Директор ЦПОСО
4	День профессионалитета	4 курс	Январь-декабрь	Директор ЦПОСО
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Кураторский час «Карьера. Профессия. Жизнь»	1-4 курс	Январь-декабрь	Кураторы, директор ЦПОСО

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Разговоры о важном https://xn--80aafadvc9bifbaeqg0p.xn--p1ai/

Добро (волонтёрство) https://dobro.ru/

Национальный центр информационного противодействия терроризму и экстремизму в образовательной среде и сети Интернет — это векторный центр, работающий на формирование антиэкстремистского и антитеррористического сознания в молодёжной среде, на совершенствование работы по информационной поддержке антитеррористических и антиэкстремистских мероприятий в сети Интернет и созданию позитивного профилактического контента https://ncpti.su/

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
К ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

Оглавление

«ООП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК» 2
«ООП.02 ЛИТЕРАТУРА» 84
"ООП.03 ИСТОРИЯ" **183**
"ООП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ" **319**
"ООП.05 ГЕОГРАФИЯ" **462**
"ООП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК" **787**
"ООП.07 МАТЕМАТИКА" **896**
"ООП.08 ИНФОРМАТИКА" **970**
"ООП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА" **1085**
"ООП.10 ОБЖ" **1156**
"ООП.11 ФИЗИКА" **1333**
"ООП.12 ХИМИЯ" **1409**
"ООП.13 БИОЛОГИЯ" **1564**
"ОПП.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ" **1692**

Приложение 6.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
3	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
4	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	15
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
6	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.01 «Русский язык» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.01 «Русский язык» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в том числе:	
− теоретическое обучение	38
− практические занятия	40
− лабораторные занятия	не предусмотрено
− самостоятельная работа	не предусмотрено
− консультации	4
− промежуточная аттестация	Экзамен

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни

Учитывая специфику учебного предмета «Русский язык» личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 бережное отношение к русскому языку как неотъемлемой части русской культуры как основе гражданской идентичности как явления национальной культуры;

Л2 готовность и способность обучающихся совершенствовать языковую и читательскую культуры с целью эффективного взаимодействия между людьми в различных ситуациях общения;

Л3 осознание роли русского языка как государственного языка Российской Федерации и языка межнационального общения, как духовной ценности российского народа; уважение к своему народу, его прошлому, отраженному в языке и связанному с мировой историей, литературой, научным пространством;

Л4 формирование научного мировоззрения, основанного на современных лингвистических знаниях и исследованиях;

Л5 готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в нравственном и духовном самосовершенствовании;

Л6 готовность и способность к творческому самовыражению через слово;

Л7 ориентация обучающихся на достижение жизненных перспектив, инициативность, способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- осознание единства и целостности окружающего мира, возможности его познаваемости и объяснимости на основе достижений науки;
- формирование собственного целостного мировоззрения: осознания потребности и готовности к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне учебного заведения;
- базовые умения использования языка во всех сферах общения.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;

- участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;
- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

метапредметных познавательных:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- 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;
- 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;

метапредметных коммуникативных:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

метапредметных регулятивных:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику учебного предмета «Русский язык» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

метапредметные познавательные:

МП1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

МП 2 владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках предметной области, видеть, понимать и ставить проблемные вопросы науки с последующим ее разрешением;

МП3 умение анализировать полученные результаты образовательной деятельности, корректировать их, а также умение прогнозировать результаты своей деятельности с учетом прилагаемых знаний, умений, навыков, личностных мотивов;

МП4 способствовать использованию родного языка как средство получения знаний по другим учебным предметам;

МП5 умение работать с разными источниками информации, свободно пользоваться словарями различных типов, справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, овладение приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умение вести самостоятельный поиск информации; способность к преобразованию, сохранению и передаче информации, полученной в результате чтения или аудирования;

МП6 умение создавать устные и письменные тексты разных типов, стилей речи и жанров с учетом замысла, адресата и ситуации общения; способность свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному;

метапредметные коммуникативыне:

МК1 активное использование речевых средств и средств для решения коммуникативных и познавательных задач; умение выступать перед аудиторией сверстников с сообщениями, докладом, рефератом, участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации;

МК2 коммуникативно целесообразное взаимодействие с окружающими людьми в процессе речевого общения, совместного выполнения какого-либо задания, участия в спорах, обсуждениях актуальных тем; овладение национально-культурными нормами речевого поведения в различных ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения; способность осуществлять речевой самоконтроль в процессе учебной деятельности и в повседневной практике речевого общения; способность оценивать свою речь с точки зрения ее содержания, языкового оформления; умение находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;

МК3 готовность слушать собеседника и вести диалог, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою, излагать своё мнение и аргументировать свою точку зрения и оценки событий, готовность конструктивно разрешать конфликты посредством учета интересов сторон и сотрудничества; владение различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение, сочетание разных видов монолога) и диалога (этикетный, диалог – расспрос, диалог – побуждение, диалог – обмен мнениями; сочетание разных видов диалога);

МК4 умение представлять результаты своей образовательной деятельности, развернуто и логично обосновывая личную позицию, ведя дискуссии;

МК5 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, умение работать индивидуально.

метапредметные регулятивные:

МР1 способность самостоятельно ставить цели образовательной деятельности, определять собственные образовательные задачи и методы для достижения поставленной цели;

МР2 способность самостоятельно планировать свою образовательную деятельность, анализируя имеющиеся ресурсы, личные мотивы, собственные образовательные задачи;

МР3 умение оценивать новые образовательные ситуации и корректировать свою образовательную траекторию в соответствии с ними;

МР4 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;

МР5 принимать различные точки зрения всех участников образовательного процесса при анализе своей образовательной траектории, при корректировке целей и задач собственной познавательной деятельности.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- способность определять и формулировать цели и задачи деятельности (конечный результат), анализировать условия и различные эффективные пути их достижения;
- самостоятельно обнаруживать и формулировать учебную проблему, определять цель учебной деятельности, искать самостоятельно средства достижения цели;

- составлять (индивидуально или в группе) план решения проблемы;
- работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
- в диалоге со сверстниками и преподавателем совершенствовать самостоятельно выработанные критерии оценки.

Познавательные

- искать и находить обобщенные способы решения задач (в том числе осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые учебные и познавательные задачи); владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; применять разные методы познания;
- осуществлять информационный поиск по заданным критериям; самостоятельно формулировать критерии информационного поиска при изменении (расширении, сужении) направления учебно-исследовательской деятельности; самостоятельно ориентироваться в разных источниках информации;
- критически оценивать информацию, полученную из нескольких источников, и интерпретировать на основе разных позиций (аспектов, точек зрения); распознавать противоречия в источниках информации и фиксировать их (на основе выявления главной и второстепенной информации, анализа системы аргументации);
- осуществлять мыслительные операции (выдвижение гипотезы; классификация; интерпретация, поиск аналогий; обоснование и опровержение), необходимые при анализе информации по теме учебного исследования (с последующим приобретением устойчивых навыков научного мышления как мышления классами единиц на основе аналитической работы с текстами разной направленности и стилевой принадлежности); владеть навыками познавательной рефлексии (осознавать характер и специфику совершаемых мыслительных процессов анализа и синтеза, их результатов);
- пользоваться разными способами переработки информации и её сжатия (конспектирование, аннотирование, реферирование, тезирование), а также интерпретации и представления информации в разных формах (помимо текстовой) в соответствии с задачами учебного исследования;
- использовать разнообразные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений между фактами и явлениями действительности (в том числе языковой и речевой), а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить критические аргументы (в отношении действий других людей, высказываемых ими мнений и суждений); спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям других людей по отношению к своим суждениям и рассматривать их как ресурс для собственного развития;
- осуществлять целенаправленный поиск возможностей для переноса средств и способов действия освоенных при изучении курса русского языка в другие виды учебной и внеучебной деятельности;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию с учётом ограничений со стороны других участников образовательного процесса, а также ресурсных ограничений;
- удерживать и/или изменять (при необходимости) достигнутые позиции в познавательной деятельности; осознавать границы своего знания и определять направления их расширения (при постановке новых познавательных задач и определении средств их достижения);
- осуществлять познавательную рефлексию как способ осознания степени правильности, целесообразности, эффективности и экологичности совершаемых действий и мыслительных операций (в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, аналитических лингвистических упражнений, аналитико-синтетических заданий к отрывкам из художественных и публицистических текстов нравственно-этической, научной и социально значимой проблематики).

Коммуникативные
- осуществлять деловую коммуникацию со сверстниками и взрослыми (в образовательной организации и за её пределами); выбирать партнёров для деловой коммуникации с учётом максимальной результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- выполнять разные функции при работе в группе (руководитель, участник - «генератор» идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и др.);
- координировать работу в условиях реального, виртуального или комбинированного взаимодействия и выполнять её в этих условиях;
- владеть качествами «хорошей» речи как основой для логически последовательного и коммуникативно целесообразного оформления собственных высказываний при изложении своих взглядов, позиций и мнений;
- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения в устной и письменной формах с использованием языковых средств, адекватных предмету описания; использовать языковые средства научного стиля речи (его учебно-научной разновидности) при оформлении результатов учебного лингвистического исследования (лингвистического наблюдения, проектного задания, итогового лингвистического проекта), а также при создании небольших по объёму устных сообщений на лингвистические темы (в частности, связанные с лингвистическим анализом художественного текста);
- организовывать эффективное речевое взаимодействие в процессе совместной деятельности с учетом позиций других её участников (на основе сформированных навыков речевого поведения, адекватного характеру конкретной речевой ситуации); использовать в процессе речевого общения этикетные формулы вежливости; при построении собственных устных и письменных высказываний выбирать языковые средства, уместные в конкретных речевых ситуациях;
- распознавать конфликтогенные ситуации; предупреждать возникновение конфликтов (в условиях невозможности этого прекращать их до вхождения в активную фазу); организовывать образовательную и деловую коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:
- семинар;
- учебно-исследовательская работа обучающихся;
- самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;
- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «Русский язык»:
П1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;
П2 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

П3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

П4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

П5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

П6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

П7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

П8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Введение. Язык и речь. Функциональные стили речи		**12**	
Тема 1.1. Введение. Язык и речь	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П6, П9
	1. Лекция «Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении специальности СПО. Язык и речь. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств»	2	
	2. Практическое занятие № 1 «Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования»	2	
	3. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 1.2. Функционально-смысловые типы речи.	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П6, П9
	4. Лекция «Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Функционально-смысловые типы речи»	2	
	5. Практическое занятие №2 «Составление связного высказывания на заданную тему»	2	
	6. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 1.3 Функциональные стили речи	**Содержание учебного материала**		
	7. Лекция «Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др»	2	Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7, П9

	8. Практическое занятие № 3 «Лингвостилистический анализ текста»	2	
	9. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		**8**	
Тема 2.1 Фонетика. Орфоэпия	**Содержание учебного материала**		МП1, МП3, МП5, МК4, МР1, МР3, П4,П5
	10. Лекция «Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Использование орфоэпического словаря»	2	
	11. Практическое занятие № 4 «Сопоставление устной и письменной речи»	2	
	12. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 2.2 Графика. Орфография	**Содержание учебного материала**		Л1,Л2, МП1, МП3 – МП5, МК5, П5, П6
	13. Лекция «Правописание безударных гласных, сомнительных согласных в корне слова. Употребление буквы Ь. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре . Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С - . Правописание И – Ы после приставок	2	
	14. Практическое занятие № 5 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2	
	15. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 3 Лексикология и фразеология			
Тема 3.1 Лексикология и фразеология	**Содержание учебного материала**	**4**	Л1, Л2, Л4, Л7, МП1, МП2, МП4 – МП6, МК1 – МК5, МР1 – МР5, П1, П2, П5, П6, П8, П9
	16. Лекция «Слово в лексической системе языка. Русская лексика с точки зрения ее происхождения, употребления. Русская лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеологизмы. Лексические нормы»	2	
	17. Практическое занятие №6 «Алгоритм лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи»	2	
	18. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография		**12**	
Тема 4.1 Морфемика	**Содержание учебного материала**		

	19. Лекция «Морфема как значимой части слова. Морфемный разбор слова. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов»	2	МП1, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР3, П4, П5
	20. Практическое занятие № 7 «Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте».	2	
	21. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 4.2 **С**ловообразование	**Содержание учебного материала**		
	22. Лекция «Способы словообразования. Словообразовательный анализ»	2	МП1, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР3, П5, П6
	23. Практическое занятие № 8 «Распределение слов по словообразовательным гнездам. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ»	2	
	24. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	**Содержание учебного материала**		Л2, Л3, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МК5, П1, П6
	25. Лекция «Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре -. Правописание сложных слов»	1	
	6. Практическое занятие № 9 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов»	2	
	27. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	28. Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 5. Морфология и орфография			
Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	**Содержание учебного материала**	**12**	МП1, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР3, П5, П6
	29. Лекция «Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды самостоятельных частей речи»	2	
	30. Практическое занятие № 10 «Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи».	2	
	31. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	**Содержание учебного материала**		
	32. Лекция «Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Правописание числительных. Правописание местоимений. Правописание	2	Л1, Л2, Л4, Л7, МП1, МП2, МП4 – МП6,

	суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание -Н- и -НН- в причастиях и отглагольных прилагательных».		МК1 – МК5, МР1 – МР5, П1, П2, П5, П6
	33. Практическое занятие № 11 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2	
	34. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	35. **Самостоятельная работа обучающихся**	не предусмотрено	
Тема 5.3 Служебные части речи	**Содержание учебного материала**		МП1, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР3, П5, П6
	36. Лекция «Предлог. Союз. Частица. Междометие. Звукоподражательные слова. Правописание служебных частей речи»	2	
	37. Практическое занятие № 12 «Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи студентов. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии».	2	
	38. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация		**32**	
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П6, П9
	39. Лекция «Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения».	2	
	40. Практическое занятие № 13 «Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний».	2	
	41. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	42. Лекция «Характеристика простого предложения. Главные и второстепенные члены предложения. Односоставное и неполное предложение»	2	
	43. Практическое занятие №14 «Наблюдение над существенными признаками простого предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого предложения»	2	
	44. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Содержание учебного материала		Л1-Л6,

Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	45. Лекция «Осложненное простое предложение: предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения»	2	МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	Практическое занятие № 15 «Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов»	2	
	47. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	48. Лекция «Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения»	2	
	49. Практическое занятие № 16 «Анализ роли разных типов простых предложений в текстообразовании».	2	
	50. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	51. Лекция «Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи»	2	
	52. Практическое занятие № 17 «Наблюдение над существенными признаками сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики сложного предложения».	2	
	53. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	54. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи	2	
	55. Практическое занятие № 18 «Составление схем сложных предложений и составление предложений по схемам. Анализ ошибок и недочетов в построении сложного предложения».	2	
	56. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5,
	57. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи».	2	

	58. Практическое занятие № 19 «Анализ роли разных типов сложных предложений в текстообразовании. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов».	2	П1-П7
	59. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь. .	**Содержание учебного материала**		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	60. Лекция «Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге»	2	
	61. Практическое занятие № 20 «Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему».	2	
	62. Лабораторное занятие	4	
Консультации		не предусмотрено	
Промежуточная аттестация *в форме экзамена*			
Всего:		82	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

Лаборатория Информационных технологий в профессиональной деятельности

Автоматизированные рабочие места обучающихся - 20 шт., автоматизированное рабочее место преподавателя - 1 шт., мультимедийный проектор, экран, доска маркерная – 1 шт., ПК (монитор АОС – 21,5, системный блок блок B-TRONIX OFFICE №1_3.1ГГц, /4ТБ, 500; камера; Офисный мольберт (флипчарт)

ПО: 1. Microsoft Windows 7 Professional Russian, ООО "Битроникс Владивосток" Контракт№ 0320100030814000018-45081 от 09.09.14, лицензия №64099496, бессрочно; 2. Google Chrome (свободное); 3. Adobe Acrobat Reader (свободное); 4. Adobe Flash Player (свободное); 5. 7-Zip 18.01 (x64) свободное

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / И.В. Гусарова. – Москва: Просвещение, 2022. – 480 с.
2. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / И.В. Гусарова. – Москва: Просвещение, 2022. – 448 с.

Дополнительная литература

1 Лобачева Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 230 с. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491728.

2 Лобачева Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 123 с. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492097.

3 Лобачева Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 206 с. - Текст: электронный // Обр азовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492096

4 Русский язык. Сборник упражнений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 314 с. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487325.

Электронные ресурсы

1. www. eor.it. ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

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

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

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

5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата**	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
совершенствование языковой и читательской	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования

культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Дифференцированные задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
осознание духовных ценностей российского народа	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа

	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Дифференцированные задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания

	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
готовность к самовыражению в разных	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа

видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, дифференцированные задания
Метапредметные		
Метапредметные познавательные		
определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа

	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа, доклад
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа, доклад
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Вопросы для собеседования, индивидуальный проект
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Групповой проект

	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа,
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа

	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Вопросы для собеседования, практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Вопросы для собеседования, практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания

	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Вопросы для собеседования, индивидуальный проект
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования, индивидуальный проект
	Тема 2.1 Фонетика. Орфоэпия	Вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, групповой проект
	Тема 4.1 Морфемика	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 4.2 Словообразование	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, доклад
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа

	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Групповой проект
	Тема 4.1 Морфемика	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 4.2 Словообразование	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания

	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
Метапредметные коммуникативные		
осуществлять коммуникации во всех сферах жизни	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания

	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
владеть различными способами общения и взаимодействия	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа, вопросы для собеседования

	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Индивидуальный проект
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, групповой проект
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания

	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
Метапредметные регулятивные		
самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа

	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
давать оценку новым ситуациям, вносить	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа

коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Дифференцированные задания, практическая работа

	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа

	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
Предметные		
сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования, тестовые задания
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Дифференцированные задания
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
сформированность знаний о признаках текста, его	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа

структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов)	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа

пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое)	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Вопросы для собеседования, тестовые задания
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа, тестовые задания,

основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате		дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 4.2 Словообразование	Вопросы для собеседования
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 5.3 Служебные части речи	Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для собеседования, практическая работа
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания
совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания

	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.01 Русский язык

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.01 «Русский язык»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства - выполнение письменных заданий)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
Личностные	
Л1	формированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России
Л2	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира
Л3	осознание духовных ценностей российского народа
Л4	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире
Л5	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
Л6	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности
Л7	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни
Метапредметные	
	Метапредметные познавательные
МП1	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
МП2	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем
МП3	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
МП4	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности
МП5	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
МП6	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
	Метапредметные коммуникативные
МК1	осуществлять коммуникации во всех сферах жизни
МК2	владеть различными способами общения и взаимодействия
МК3	аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации
МК4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств

Код результата обучения	Наименование результата обучения
МК5	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы
	Метапредметные регулятивные
МР1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
МР2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений
МР3	давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям
МР4	владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
МР5	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности
	Предметные
П1	сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку
П2	совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач
П3	сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов)
П4	совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое)
П5	обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь,

Код результата обучения	Наименование результата обучения
	функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе
П6	сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате
П7	обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)
П8	обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
П9	совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1	Л2	Способность делать выводы и обобщения на основе прочитанного самостоятельно научного материала, давать аргументированные ответы	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л4	Способность определить объяснить основные понятия лингвистики с точки зрения современной науки	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	МП3	Способность объяснять научные исследования о языке и аргументировать личную позицию по отношению к ним	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МП5	Способность работать с научной литературой	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 17, 19)
	МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МК4	Способность логично и аргументированно излагать научные вопросы	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МК5	Способность работать в команде	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2,

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 17, 19)
	МР1	Способность устанавливать будущую образовательную траекторию на основании полученных знаний	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МР4	Способность самостоятельно оценивать результаты свой деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МР5	Способность принимать участие в обсуждении по вопросам научного характера	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П1	Способность дать определения понятиям «язык как средство общения», «культура речи», «литературный язык», «речевая норма», назвать и объяснить основные уровни языка, способность объяснять и анализировать основные требования к речи, охарактеризовать взаимосвязи языка и культуры, речи, духовных традиций русского языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), тестовые задания (п.5.3, вариант 1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П2	Способность построить целостное монологическое высказывание по вопросам научного характера	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П5	Способность обобщать научную информацию о языке	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), тестовые задания (п.5.3, вариант 1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 17, 19)
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2	Л1	Способность объяснить содержание патриотических чувств, выраженных авторами текстов	Дифференциро-ванные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	Л2	Способность объяснять научную информацию, приводить примеры;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы (1-5),	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		исследовать текст через его внимательное прочтение	дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1)
	МП3	Способность анализировать текст, критически оценивать его	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять полученные теоретические знания в практической области деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы (1-5)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП5	Способность работать с научной литературой	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-7, 9-11,13, 14, 16,17, 19)
	МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК2	Способность выстраивать диалог с другими участниками образовательного процесса	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы (1-5)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК5	Способность индивидуальной работы над исследованием	Темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П1	Способность выделять функции языка в современном мире, оценивать язык	Дифференцированные задания (п.	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		как духовную, нравственную и культурную ценность	5.4, вариант ДЗ №1, №2)	задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П3	Способность определять признаки текста, его структуру, тип речи; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы (1-5), тестовые задания (п.5.3, вариант 2), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №, №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования, приемы переработки текста.	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П5	Способность представить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях, расширять свой лексический запас	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-7, 9-14, 16-19)
	П6	Способность показать знания об аспектах культуры речи, об орфографических и пунктуационных нормах языка	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
Тема 1.3 Функциональные стили речи СРС по Теме 1.3	Л1	Способность объяснить содержание патриотических чувств, выраженных авторами текстов, выразить чувство гордости за свою страну, родной край	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л2	Способность объяснять научную информацию, приводить примеры; исследовать текст через его внимательное прочтение	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л3	Способность сформулировать духовные ценности русского народа	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л4	Способность представить свою точку зрения по научному вопросу	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Л6	Способность творческого самовыражения через языковые возможности, способность привести пример, применить творческий подход в диалоге со всеми участниками образовательного процесса	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1)
	МП4	Способность применять полученные теоретические знания в практической области деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП5	Способность работать с научной литературой	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-7, 9-11, 13, 14, 16, 17, 19)
	МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК1	Способность выбирать из ряда языковых средств те, которые отвечают речевой ситуации общения для достижения эффективной коммуникации	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК2	Способность подбирать языковые эффективные способы взаимодействия	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК3	Способность аргументированно вести диалог	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою позицию с использованием языковых средств	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК5	Способность индивидуальной работы над исследованием	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-7, 9-11, 13, 14, 16, 17, 19)
	МР1	Способность ставить перед собой образовательные задачи	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П1	Способность выделять функции языка в современном мире, оценивать язык как духовную, нравственную и культурную ценность	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П2	Способность выбирать из ряда языковых средств те, которые отвечают речевой ситуации общения; публичного выступления	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П3	Способность определять признаки текста, его структуру, тип речи; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте, создать собственный текст определенного типа речи	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П4	Способность определить признаки и особенности текста, понимать логическую последовательность предложений текста	Тестовые задания (п.5.3, вариант 3), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П5	Способность представить обобщенные знания о языке, о его функциональных разновидностях, жанровых принадлежностях, а также особенностях литературной речи	Тестовые задания (п.5.3, вариант 3), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-7, 9-19)
	П6	Способность обобщать систему знаний о стилистических нормах русского языка, а также применять знания в своей речи	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П7	Способность анализировать и комментировать функциональную принадлежность текста	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), тестовые задания (п.5.3, вариант 3), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П9	Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в общении со всеми участниками образовательного процесса	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 9-19)
Раздел 2				
Тема 2.1	МП5	Способность работать с разными источниками информации, самостоятельно определять х поиск и анализ	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-11),	Вопросы на экзамен 10-11 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 3, 4, 9)
	П5	Способность определить понятия «звук», «фонетика, «орфоэпия», давать характеристику гласным и согласным звукам, определить функции логического ударения	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-11), тестовые задания (п.5.3, вариант 4), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №4)	Вопросы на экзамен 10-11 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 3, 4, 9, 12)
Тема 2.2	Л1	Способность объяснить содержание патриотических чувств, выраженных авторами текстов	дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №5)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	Л2	Способность исследовать текст через его внимательное прочтение	дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №5	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	МП5	Способность работать с разными источниками информации, самостоятельно определять х поиск и анализ	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	П5	Способность определить понятие «орфография», дать характеристику принципам орфографии, объяснить функции орфографии в системе языка, анализировать единицы речи разных	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6), дифференцированные задания (п.	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2,

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		стилей, обогащать свой словарный запас	5.4, вариант ДЗ №5)	вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	П6	Способность определять, находить и группировать слова, подчиняющиеся одной и той же орфографической норме русского языка	Тестовые задания (п.5.3, вариант 5), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №5)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
Раздел 3				
Тема 3.1 СРС по Теме 3.1	Л1	Способность представить языковые примеры гордости своим языком, культурой, страной	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	Л2	Способность применять читательскую и языковую культуры при взаимодействии с участниками образовательного процесса	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	Л4	Способность представить свою точку зрения по научному вопросу	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1)
	Л7	Способность проявить способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1)
	МП4	Способность применять полученные теоретические знания в практической области деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП5	Способность работать с научной литературой, со справочной литературой	Темы проектов (п.5.2), дифференцированные задания (п.	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2,

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МК4	Способность логично и аргументированно излагать научные вопросы	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МК5	Способность работы в команде	Темы проектов (п.5.2), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МР2	Способность разработать план индивидуальной образовательной траектории с учетом ошибок и недочетов в собственной речи	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии	дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П1	Способность раскрыть взаимосвязь культуры, истории, нравственных ценностей языка через лексические средства языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), Тестовые задания (п.5.3, вариант 7,8), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П2	Способность представлять результаты проектной деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П5	Способность показать обобщенные знания о единицах и уровнях языка, расширять свой словарный запас	Тестовые задания (п.5.3, вариант 6), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П6	Способность обобщать систему знаний о лексических нормах русского языка, а также применять знания в своей речи	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), тестовые задания (п.5.3, вариант 6), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П8	Способность привести примеры изобразительно-выразительных возможностей русской лексики	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
Раздел 4				
Тема 4.1 СРС по Теме 4.1	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)
	МП5	Способность работать с разными источниками информации, систематизировать и анализировать информацию	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1)
	МП6	Способность создавать собственные тексты с учетом ситуации общения	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)
	МК4	Способность аргументированно представить научный материал и свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, используя для этого необходимые языковые средства	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)
	П5	Способность представить знания лингвистических понятий «морфемика», «морфема», охарактеризовать виды морфем и определять основные единицы и уровни языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), тестовые задания (п.5.3, вариант 9), дифференциро-	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			ванные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №9)	
Тема 4.2 СРС по Теме 4.2	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	МП5	Способность работать с разными источниками информации, систематизировать и анализировать информацию	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	МП6	Способность создавать собственные тексты с учетом ситуации общения	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	МК4	Способность аргументированно представить научный материал и свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, используя для этого необходимые языковые средства	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	П5	Способность представить знания лингвистического понятия «словообразование», охарактеризовать способы образования слов, определять основные единицы и уровни языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), тестовые задания (п.5.3, вариант 10), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №10)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	П6	Способность показать и применять систему знаний о нормах русского языка, в частности словообразовательных	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
Тема 4.3	Л2	Способность ориентироваться в орфографических правилах русского языка для достижения эффективного взаимодействия с другими участниками образовательного процесса	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	Л3	Способность представлять знания о духовных ценностях русского народа через языковые средства	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №11)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Л7	Способность расширять знания орфографических правил русского языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1)
	МП4	Способность использовать теоретические знания орфографических правил в практической деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1)
	П1	Способность понимать через разные уровни языка традиционные нравственно-духовные ценности	Дифференциро-ванные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №11)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	П6	Способность показать и применять систему знаний о нормах русского языка, в частности орфографических, работать со словарями и справочниками	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15), тестовые задания (п.5.3, вариант 11), дифференциро-ванные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №11)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1	Л1	Способность охарактеризовать и выразить свои гражданские чувства по отношению к языку и культуре	Практическая работа №1 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л2	Способность совершенствовать языковую и читательскую культуру		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	Л3	Способность осознавать духовно-нравственные ценности русского народа		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л4	Способность понимать диалог культур, выстроенный при помощи художественной литературы		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л5	Способность принимать осознанные решения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л6	Способность творчески мыслить		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП6	Способность создавать собственный текст на основе прочитанного, познанного с учетом речевой ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МР2	Самостоятельно составлять план выполнения поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии		Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1)
	МР5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П1	Способность ценностного отношения к русскому языку		Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и диалогической речи с учетом речевой ситуации		Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П3	Способность анализировать и комментировать основную и дополнительную информацию		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность применять приемы информационно-смысловой переработки текста		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П6	Способность корректировать устные и письменные		Практическое задание к экзамену

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		высказывания с учетом норм русского языка		(п. 6.2, вариант 1-19)
	П9	Способность применять правила речевого этикета в различных сферах общения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 3-7, 9-14, 16-19)
Тема 1.2 Практическое занятие № 2	Л1	Способность охарактеризовать и выразить свои гражданские чувства по отношению к языку и культуре	Практическая работа №2 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	Л2	Способность совершенствовать языковую и читательскую культуру		Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	Л3	Способность осознавать духовно-нравственные ценности русского народа		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	Л4	Способность понимать диалог культур, выстроенный при помощи художественной литературы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	Л5	Способность принимать осознанные решения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	Л6	Способность творчески мыслить		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП6	Способность создавать собственный текст на основе прочитанного, познанного с учетом речевой ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия		Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР2	Самостоятельно составлять план выполнения поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П1	Способность ценностного отношения к русскому языку		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и диалогической речи с учетом речевой ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П3	Способность анализировать и комментировать основную и дополнительную информацию		Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность применять приемы информационно-смысловой переработки текста		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П6	Способность корректировать устные и письменные высказывания с учетом норм русского языка		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П9	Способность применять правила речевого этикета в различных сферах общения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
Тема 1.3 Практическое занятие № 3	Л1	Способность охарактеризовать и выразить свои гражданские чувства по отношению к языку и культуре	Практическая работа №3 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				(п. 6.2, вариант 2-19)
	Л2	Способность совершенствовать языковую и читательскую культуру		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л3	Способность осознавать духовно-нравственные ценности русского народа		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л4	Способность понимать диалог культур, выстроенный при помощи художественной литературы		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л5	Способность принимать осознанные решения		Вопросы на экзамен 5-9(п. 6.1)
	Л6	Способность творчески мыслить		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП6	Способность создавать собственный текст на основе прочитанного, познанного с учетом речевой ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МР2	Самостоятельно составлять план выполнения поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П1	Способность ценностного отношения к русскому языку		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и диалогической речи с учетом речевой ситуации		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П3	Способность анализировать и комментировать основную и дополнительную информацию		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П4	Способность применять приемы информационно-смысловой переработки текста		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П6	Способность корректировать устные и письменные высказывания с учетом норм русского языка		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П7	Способность анализировать тексты различных функциональных стилей		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П9	Способность применять правила речевого этикета в различных сферах общения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
Раздел 2				
Тема 2.1 Практическое занятие №4	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Практическая работа №4 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования при выполнении заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П5	Способность совершенствовать умения анализировать языковые единицы		Вопросы на экзамен 10-11 (п. 6.1), Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 3, 4, 9)
Тема 2.2 Практическое занятие №5	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы		Практическое задание к экзамену

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы	Практическая работа №5 (п.5.5)	(п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП5	Способность работать со справочной литературой		Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1,2,7,9, 16)
	МК5	Способность работать индивидуально и в команде		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П6	Способность совершенствовать умение применять орфографические нормы русского языка, умения работать со словарями		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1,2,7,9, 16)
Раздел 3				
Тема 3.1 Практическое занятие №6	Л7	Способность совершенствовать знания на протяжении всей жизни	Практическая работа №6 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1)
	МП5	Способность работать со справочной литературой		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации		Практическое задание к экзамену

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				(п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МК5	Способность работать в команде		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МР2	Самостоятельно составлять план выполнения поставленных задач		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МР5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и диалогической речи с учетом речевой ситуации		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П6	Способность совершенствовать умение применять лексические нормы русского языка, умения работать со словарями и справочниками		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П8	Способность определять изобразительно-выразительные возможности лексических единиц русского языка		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П9	Способность применять правила речевого этикета в различных сферах общения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
Раздел 4				
Тема 4.1 Практическое занятие №7	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Практическая работа №7 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12,18)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12,18)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования при выполнении заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П5	Способность совершенствовать умения анализировать языковые единицы		Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12,18)
Тема 4.2 Практическое занятие №8	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Практическая работа №8 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2,6,7)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2,6,7)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования при выполнении заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П5	Способность совершенствовать умения анализировать языковые единицы		Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2,6,7)
Тема 4.3 Практическое занятие №9	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Практическая работа №9 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1)
	МП5	Способность работать со справочной литературой		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК5	Способность работать индивидуально и в команде		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П6	Способность совершенствовать умение применять орфографические нормы русского языка, умения работать со словарями		Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, защита сообщения, доклад, индивидуального / группового проекта, дифференцированных зданий, заданий практических работ)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов русского языка, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов русского языка, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов русского языка, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой русского языка, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: доклад (сообщение), индивидуальный / групповой проект, дифференцированные здания, задания практических работ)

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами

анализа теоретических и/или практических аспектов русского языка. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных заданий экзаменационного билета)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки,

	недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры вопросов для собеседования (устного опроса):

Вопросы для собеседования №1 по теме 1.1 Введение. Язык и речь
Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5

1 Что такое культура речи? Какова её основная структура?
2 Что такое языковая норма?
3 Что такое литературный язык? Из чего он состоит?
4 Каково функциональное назначение литературного языка?
5 В чем заключается сущность языкового знака и языка как знаковой системы?
6 В чем проявляется системность языка?
7 Каковы функции языка?
8 Какая наука изучает язык? Назовите аспекты изучения языка и разделы науки о языке.
9 Как связана наука о языке с другими науками?
10 Как вы считаете, возможно ли создание универсального искусственного средства общения? Каким вы его представляете: вербальным или невербальным?
11 Связаны ли, по вашему мнению, друг с другом язык, сознание и мышление? Если да, то каким образом?
12 Язык – явление биологическое или социальное? Докажите свою точку зрения.
13 Какие факторы, влияющие на развитие языка, вы можете назвать?
14 Охарактеризуйте все формы влияния общества на язык.
15 Как связаны язык и культура?
16 В чем заключается различие понятий «национальный язык» (этноязык), «общенародный язык», «литературный язык»?
17 Что такое общенародный язык? Каковы его формы? Чем они отличаются друг от друга?
18 Что такое «литературный язык»? Охарактеризуйте его признаки и функции.
19 Каково соотношение языка и речи?
20 Прочитайте высказывание современного лингвиста М. В. Панова: «Задача языковеда – найти в речи язык, подняться от речи к языку». Как вы понимаете эти слова?
21 Чем устная речь отличается от письменной?
22 Каковы основные требования к речи?

Вопросы для собеседования №2 по теме 1.2 Функционально-смысловые типы речи
Проверяемые результаты обучения – Л2, МП4, МК2, П3

1 Перечислите основные признаки текста.
2 Чем отличается микротекст от абзаца?
3 Охарактеризуйте особенности цепной и параллельной связи между предложениями
4 Каковы средства связи между предложениями текста?
5 Кратко охарактеризуйте функционально-смысловые типы речи.

Вопросы для собеседования №3 по теме 1.3 Функциональные стили речи

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5, П6

1 Как вы понимаете термин «функциональный стиль»?

2 Что такое жанры функциональных стилей?

3 Какие стилеобразующие факторы необходимо учитывать при создании текста в определенном стиле?

4 Назовите функции, характерные для каждого стиля речи.

5 Каковы языковые признаки официально-делового стиля речи?

6 Каковы общестилевые черты официально-делового стиля?

7 Объясните, в чём заключается различие следующих жанров: а) рецензия и реферат; б) автобиография и резюме.

8 Расскажите об особенностях речевого этикета в официально-деловой сфере общения.

9 Объясните на примере частной переписки, в чём состоит культура письменного общения.

10 Перечислите языковые особенности литературно-художественного стиля речи.

11 Каковы особенности построения публичной речи?

12 Что относится к средствам выразительности? Дайте определения некоторым понятиям.

13 Для чего используются средства выразительности?

14 Какие литературные средства в себя включают тропы, а какие риторические фигуры? Дайте им определения

Вопросы для собеседования №4 по теме 2.1 Фонетика. Орфоэпия

Проверяемые результаты обучения – МП5, П5

1 Что такое фонетика?

2 Назовите основные фонетические единицы языка и речи.

3 Какие структурные единицы входят в состав фонетического слова? Дайте им определения

4 Сколько гласных букв и гласных звуков в русском алфавите?

5 Сколько букв в русском алфавите йотированных? Назовите их.

6 Какими бывают гласные звуки по способу образования?

7 Как меняется произношение гласного звука в зависимости от положения в слоге?

8 Что такое согласный звук?

9 Какие классификации согласных звуков вы знаете?

10 Что изучает орфоэпия?

11 Какова роль ударения в речи, в том числе и стихотворной?

Вопросы для собеседования №5 по теме 2.2 Графика. Орфография.

Проверяемые результаты обучения – МП5, П5

1 Дайте определение орфографии.

2 Какие принципы написания существуют в системе орфографии?

3 В чем заключается этимологический принцип?

4 Расскажите о морфологическом принципе написания.

5 Раскройте суть фонетического принципа.

6 Приведите примеры изменений, произошедших в русском языке за последние сто лет.

Вопросы для собеседования №6 по теме 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8

1 Расскажите, что такое лексикология?

2 От чего зависит глубина понятия о слове?

3 Дайте определение понятию слово?

4 Что такое парадигма и сколько парадигматических уровней вы знаете?

5 Каким образом образуются омонимы?

6 Скажите, чем пароним отличается от синонима? Приведите пример.

7 Что такое фразеологическая единица?

8 Какие типы фразеологических единиц вы знаете?

9 Что такое лексическое значение слова?

10 Назовите группы лексики по происхождению, дайте им характеристику, приведите примеры.

11 Назовите группы лексики по употреблению, дайте им характеристику, приведите примеры.

12 Каковы языковые функции синонимов, антонимов, омонимов?

13 Каковы этапы происхождения русских слов?

14 В чем особенность лексического состава русского языка в сравнении с другими языками?

Вопросы для собеседования №7 по теме 4.1 Морфемика

Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5

1 Что такое морфема?

2 Почему окончание является изменяемой частью слова?

3 Какое значение морфема имеет для русского языка?

4 Какие виды морфем различают в русском языке?

5 На какие типы делятся все морфемы?

6 Перечислите случаи, в которых встречаются нулевые окончания.

7 Раскройте понятие основы слова. Какие виды основы вы знаете?

Вопросы для собеседования №8 по теме 4.2 Словообразование

Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5, П6

1 Какую роль играют существительные в словообразовании?

2 Приведите пример словообразовательной цепи.

3 Перечислите основные способы словообразования в русском языке. Раскройте их основные понятия.

4 Что такое словообразовательное гнездо?

5 Что относится к морфологическим и неморфологическим способам словообразования. Дайте несколько примеров.

Вопросы для собеседования №9 по теме 4.3 Орфографические нормы русского языка

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, П6

1 Дайте определение орфографии.

2 Какие принципы написания существуют в системе орфографии?

3 В чем заключается этимологический принцип?

4 Расскажите о морфологическом принципе написания.

5 Раскройте суть фонетического принципа.

6 От каких условий может зависеть написание чередующихся гласных в корне слова?

7 Какие фонетические процессы приводят к трудностям в написании согласных в корне слова, на стыке корня и суффикса?

8 Приведите примеры произношения долгих и кратких звуков на месте двойных согласных.

9 Каким образом проявляются морфологический и фонетический принципы русской орфографии в написании приставок?

10 Приведите примеры написания слов с приставками пре- и при- в зависимости от значения приставки и от лексического значения слова.

11 Какой принцип русской орфографии проявляется в правописании букв ы/и после приставок, оканчивающихся на согласные?

12 Какие особенности звуков русского языка приводят к трудностям в написании гласных после шипящих и ц?

13 Как зависит правописание гласных после шипящих и ц от морфемного состава и принадлежности слова к той или иной части речи?

14 Каковы функции букв ъ и ь в русском языке?

15 В каких частях речи мягкий знак после шипящих на конце слова пишется: а) всегда; б) иногда; в) никогда?

5.2 Примеры тем докладов, индивидуальных (групповых) проектов

1. Групповые проекты:

Проверяемые результаты обучения – МП2, МП5, МП6, МК5

1) Русский язык среди других языков мира
2) Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия
3) Языковой портрет современника
4) Молодежный сленг и жаргон
5) Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка
6) А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка
7) Русский литературный язык на рубеже XX-XXI веков.
8) Антонимы и их роль в речи
9) Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи Старославянизмы и их роль в развитии русского языка
10) Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке
11) В.И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка»

2.Индивидуальные проекты:

Проверяемые результаты обучения – МП2, МП5, МП6, МК5

1) Типы текстов по смыслу и стилю
2) Виды делового общения, их языковые особенности
3) Языковые особенности научного стиля речи
4) Особенности художественного стиля
5) Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования
6) Экспрессивные средства языка в художественном тексте
7) СМИ и культура речи
8) Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения

9) Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы

3. Доклады

Проверяемые результаты обучения – МП1, МП5, МП6

1) Строение русского слова.
2) Исторические изменения в структуре слова
3) Способы образования слов в русском языке

5.3 Примеры тестовых заданий

Вариант 1

Тема 1.1 Введение. Язык и речь

Проверяемые результаты обучения – П1, П5

Укажите правильный ответ

1. Язык – это… Продолжите предложение.

2. Обработанную форму общенародного языка, обладающую письменно закрепленными нормами и обслуживающую различные сферы человеческой деятельности, называют: литературным языком;

3. Волюнтативная функция языка – это…

4. Коммуникативная функция языка – это…

5. Познавательная функция языка – это…

6. Аккумулятивная функция языка – это…

7. Назовите формы существования языка:

А) диалект;

Б) художественный язык;

В) просторечие;

Г) жаргон;

Д) литературный язык.

8. Жаргон- это:

речь социальных и профессиональных групп людей, объединенных общностью занятий, интересов, социального положения и т.п;

9. Просторечие - это:

речь неграмотных людей.

10. Диалект-это:

А) речь социальных и профессиональных групп людей, объединенных общностью занятий, интересов, социального положения и т.п;

Б) разновидность языка, которая употребляется как средство общения между людьми, связанными между собой одной территорией.

В) речь неграмотных людей.

11. Что не является коммуникативным качеством хорошей речи?

А) правильность;

Б) выразительность;

В) бедность;

Г) чистота.

12. Выберите языковые средства, разрушающие чистоту речи:

А) диалектизмы;

Б) неологизмы;

В) жаргонизмы

Г) архаизмы.

Вариант 2
Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи.
Проверяемые результаты обучения – ПЗ

Укажите правильный ответ
1. Для устной речи характерны:
а) продуманность;
б) опосредованность;
в) спонтанность;
г) эмоциональность.
2. Продолжите следующее предложение.
Текст – это…
3. Продолжите следующее предложение.
Тема текста – это то, …
4. Продолжите следующее предложение.
Основная мысль – это …
5. Продолжите следующее предложение.
Предложения в тексте связываются … и …
6. Продолжите следующее предложение.
Существуют три типа текстов: …, … и …
7. Типами речи являются:
а) повествование;
б) пересказ;
в) письмо;
г) рассуждение.
8. К какому типу речи относится данный отрывок:
«Сестра была блондинка, светлая блондинка, совсем не в мать и не в отца волосами; но глаза, овал лица были почти как у матери. Нос очень прямой, не-большой и правильный; впрочем и еще особенность – мелкие веснушки на лице... Версиловского было очень немного, разве тонкость стана, немалый рост и что-то такое прелестное в походке» (Ф. Достоевский)?
а) рассуждение;
б) повествование;
в) описание;
г) доказательство.
9. Составьте предложения так, чтобы получился текст. Докажите, что это текст.

1) А. Иван - коровий сын ухватил её калёными щипцами за язык, а братья начали бить её железными прутьями, пробили шкуру до костей.

Б. Змеиха начала лизать железные двери, пролизала все двенадцать дверей, язык просунула.

В. И поехали Иван – коровий сын, Иван – Девкин сын и Иван-Царевич домой.

Г. Убили змеиху, сожгли и пепел по ветру развеяли.

2) А. Ходит царь, любуется на свою дочь, а царица грустная сидит над ребёнком и горюет.

Б. Взглянули на неё царь и придворные и ахнули: краше её никого не видели.

В. Скоро родилась у царицы дочь.

Г. Побледнела, исхудала, а с люльки глаз не сводит.

3) А. Раздвастрис лишился чувств и свалился с лошади.

Б. Очевидно, победили последние.

В. Всадники схватились за своё оружие.

Г. Когда он очнулся, точно сказать нельзя, но, во всяком случае, уже после того, как бой между сопровождавшими его гвардейцами и теми, которые их задержали, окончился.

10. В тексте перепутаны абзацы, но план составлен верно. Восстановите текст.

А. Дальний Восток – это край контрастов. Северная часть этой удивительной земли находится за полярным кругом. Снег лежит здесь почти круглый год. Омывающие побережье моря даже летом не полностью очищаются ото льда. На многие сотни километров тянется тундра, и промёрзшая земля почти не оттаивает.

Б. Название «Дальний Восток» возникло в народе, вероятно, в конце 17 века, когда землепроходцы уходили в поисках «новых землищ» и пушного зверя всё дальше на восток, пока не достигли берегов Тихого океана.

В. Близ дальневосточного побережья находится одна из самых глубоких впадин в мире – Курило-Камчатский жёлоб. Глубина его немногим менее 10 тысяч метров.

Г. По льдинам Северного Ледовитого океана бродят белые медведи, а сквозь лесные земные чащи юга пробираются уссурийские тигры.

План

1. В поисках «новых землищ»
2. Северная часть удивительной земли.
3. Белые медведи.
4. Самая глубокая впадина.

Вариант 3

Тема 1.3 Функциональные стили речи

Проверяемые результаты обучения – П4, П5, П7

Укажите правильный ответ

1. В каком стиле может быть употреблено слово «взбалмошный»?

а) в разговорном;
б) в художественном;
в) в деловом;
г) в публицистическом.

2. В тексте какого стиля допустимо употребление элементов всех функциональных стилей и нелитературных вариантов языка?

а) в художественном;
б) в деловом;
в) в научном;
г) в публицистическом.

3. Основной функцией какого стиля является воздействие?

а) разговорного;
б) художественного;
в) научного;
г) публицистического.

4. В научном стиле считается недопустимым:

а) употребление терминологии;
б) нарушение логики изложения;
в) наличие эмоционально окрашенных синонимов;
г) употребление сложных предложений.

5. Выберите правильное определение.

а) Научный стиль – это стиль газет, журналов, который призван быстро откликаться на события, происходящие в обществе.

б) Научный стиль – эти стиль научных статей, докладов, монографий, учебников и т.д., который определяется их содержанием и целями – по возможности точно и полно объяснить факты окружающей нас действительности.
в) Научный стиль – это стиль художественных произведений, научно-фантастических романов и рассказов, позволяющих заглянуть в будущее.
6. Какой пласт лексики используется во всех функциональных стилях?
а) общеупотребительная лексика
б) разговорная лексика
в) терминологическая лексика.
7. Для какого стиля речи характерна стандартизованность?
а) научный
б) публицистический
в) официально-деловой
8. Какие языковые средства характерны для разговорного стиля?
а) Итак, следовательно, во-первых, наоборот.
б) Толстенный, сестрица, лгунишка.
в) Акт милосердия, демократизация общества, народные избранники.
г) Довожу до вашего сведения, принять меры.
д) Шепот деревьев, сердце тоскует, хоровод звезд.
9. Какой стиль речи используется на собраниях и митингах?
а) официально-деловой
б) разговорный
в) публицистический
10.Какое это средство выразительности: «золото волос»?
а) эпитет
б) метафора
в) олицетворение
11. Какова цель сообщения текстов официально-делового стиля?
а) Создание картин и образов.
б) Непосредственное повседневное общение.
в) Убеждение, воздействие на слушателя
г) Точная передача информации.
д) Передача научных сообщений.
12. Определите, к каким стилям речи относятся приведённые отрывки:

1) Почти 11% всей земной суши скрыто подо льдом. Объем льда оценивается в 30 000 000 км3 . Сюда входят и айсберги, и льды Северного полюса, и материковые льды Антарктиды, и ледяные пики горных хребтов. Ученые предполагают, что период общего сокращения оледенения, наблюдавшийся с начала прошлого века, заканчивается.

2) Ведь от любви родители и строги-то к вам бывают, от любви вас и бранят-то, всё думают добру научить. Ну, а это нынче не нравится. И пойдут детки-то по людям славить, что мать ворчунья, что мать проходу не даёт, со свету сживает. А, сохрани Господи, каким-нибудь словом снохе не угодить, ну и пошёл разговор, что свекровь заела совсем.

3) Это был человек лет тридцать двух-трёх от роду, среднего роста, приятной наружности, с тёмно-серыми глазами, но с отсутствием всякой определённой идеи, всякой сосредоточенности в чертах лица. Мысль гуляла вольной птицей по лицу, порхала в глазах, садилась на полуотворённые губы, пряталась в складках лба, потом совсем пропадала, и тогда во всём лице теплился ровный свет бесконечности

4) Внутренней движущей силой русской классической литературы было понятие «счастье». Достоевский видел счастье в очищении души. Толстой – в полноте и естественности чувства. У Чехова счастья нет, однако же ни у кого другого герой так настойчиво и глубоко не осмысливает понятие счастья, так не страдает от того, что его нет.
а) научный

б) официально-деловой
в) публицистический
г) художественный
д) разговорный

Вариант 4
Тема 2.1. Фонетика. Орфоэпия
Проверяемые результаты обучения – П5

Укажите правильный ответ
1. Что является минимальной единицей звучащей речи?
А) Слово
Б) Звук
2. Как называются звуки, при произношении которых воздух свободно проходит через ротовую полость?
А) Гласные
Б) Согласные
3. Можно ли тянуть гласные?
А) Да.
Б) Нет
4. Есть ли такие согласные, которые можно тянуть?
А) Да
Б) Нет
5. Звук [й'] - гласный или согласный?
А) Гласный
Б) Согласный
6. Является ли звук [ч'] парным по глухости-звонкости?
А) Да
Б) Нет
7. Является ли звук [м] парным по глухости-звонкости?
А) Да
Б) Нет
8. Является ли звук [л'] парным по твёрдости-мягкости?
А) Да
Б) Нет
9. Для каких звуков характерны позиционные изменения?
А) Только для гласных
Б) Только для согласных
В) Для всех
10. Какой является позиция звонких парных перед глухими?
А) Сильной
Б) Слабой
11. Что произносится на месте буквенных сочетаний тс, тьс в глаголах улыбаться, улыбнутся?
А) [тс]
Б) [ц]
В) [ц] - долгий звук
12. Сколько звуков произносится на месте буквы я в слове я?
А) 1
Б) 2
В) 3

Вариант 5
Тема 2.2. Графика. Орфография
Проверяемые результаты обучения – П6

Укажите правильный ответ
1. В этом слове пишется буква а:
1) р..птать,
2) пап..ротник,
3) обр..мление,
4) погл..щение,
5) н..стальгия.
2. В этом слове пишется буква о:
1) прокл..мация,
2) р..цион,
3) п..ролон,
4) нав..ждение,
5) пар..докс.
3. В этом слове пишется буква и:
1) р..ликвия,
2) р..патриация,
3) р..цензия,
4) нав..вать (мысли),
5) в..олончель.
4. В этом слове пишется буква е:
1) экв..валент,
2) р..торика,
3) п..риферия,
4) б..знесмен,
5) предприн..матель.
5. В этом слове правописание гласной в корне зависит от ударения:
1) несравненный,
2) скакалка,
3) загорелый,
4) криминал,
5) прикосновение.
6. В этом слове правописание приставки зависит от лексического значения слова:
1) прихвастнуть,
2) притрассовый,
3) предостаточно,
4) преклонить,
5) предполагать.
7. В этом слове пропущена непроизносимая согласная:
1) инци..дент,
2) интриган..ский,
3) ровес..ник,
4) отсу..ствие,
5) преце..дент.
8. В этом слове пишутся двойные согласные:
1) драм..атический,
2) импрес..ионизм,
3) рос..омаха,

4) бал..юстрада,
5) кристал..ьный.
9. В этом слове пропущен ь:
1) зом..бировать,
2) фонар..щик,
3) под..ячий,
4) гроз..ди,
5) ил..люзия.
10. В суффиксе этого слова пишется о:
1) маж..р,
2) общ..,
3) свеч..й,
4) трущ..ба,
5) скерц.. .
11. В суффиксе этого слова пишется ё:
1) печ..шь,
2) стаж..р,
3) веч..рка (газета),
4) деш..вый,
5) кош..лка.
12. В этом слове пишется и:
1) сестриц..н,
2) белолиц..й,
3) австралийц..,
4) ц..ганский,
5) аттестац..я.
13. В этом слове пишется э:
1) про..кция,
2) тра..ктория,
3) пи..тет,
4) пан..ль,
5) по..тический.

Вариант 6
Тема 3.1 Лексикология и фразеология
Проверяемые результаты обучения – П5,6

Укажите правильный ответ
1. Какое из перечисленных слов имеет значение «книга, пользующаяся наибольшим спросом у массового читателя»?
а) триллер,
б) бестселлер,
в) детектив,
г) блокбастер.
2. В каком предложении вместо слова военный нужно употребить слово воинский?
а) Фёдоров был военным человеком и хорошо представлял, какие испытания ждут солдат его полка.
б) За храбрость и доблесть он получил очередное военное звание.
в) Он многое испытал в жизни, но сумел сохранить даже военную выправку.
г) Военная промышленность страны активно развивается.
3. В каком ряду сочетаний слов все слова употреблены в прямом значении?
а) цветущий сад, заснувший ребёнок, потерянный взгляд;

б) бегающие дети, погасшая свеча, сорванный цветок;
в) открытая дверь, натянутые отношения, приподнятое настроение;
г) текущие события, рассеянный человек, подавленное состояние.
4. В каком ряду сочетаний слов все прилагательные употреблены в переносном значении?
а) лисья хитрость, железная воля, каменный дом;
б) холодный ум, медвежья берлога, глубокий анализ;
в) золотое сердце, тёплый приём, чистая посуда;
г) дырявая память, туманный намёк, сердечный человек.

Вариант 7
Тема 3.1 Лексикология и фразеология
Проверяемые результаты обучения – П1

Укажите правильный ответ
1. Найдите строку, в которой все слова являются старославянизмами:
а) город, одежда, брег, един;
б) град, одёжа, берег, один;
в) город, одёжа, берег, один;
г) град, одежда, брег, един.
2. Укажите предложения, в которых выделенные слова являются историзмами.
А. Майор Ковалев приехал в Петербург по надобности... (Н. Гоголь).
Б. Тут же стоял окольничий, приставленный к полю (А. К. Толстой).
В. Страшись, о рать иноплеменных! (А. Пушкин).
Г. Видит око, да зуб неймет (И. Крылов).
Д. Он, правда, в туз из пистолета в пяти саженях попадал (А. Пушкин).
3. Определите, какие слова из левого столбика соответствуют понятиям из правого:
1) космонавт а) устаревшее слово
2) ультразвук б) общеупотребительное слово;
3) интернет в) неологизм
4) паровоз
5) ликбез
6) инвестиция
4. Укажите предложение, в котором встречаются диалектизмы.
А. Настал день, назначенный для судного поединка (А. К. Толстой).
Б. По базам мычали, не наевшись молодой зеленки, коровы (М. Шолохов).
В. В Москву переведен через мое содейство (А. Грибоедов).
Г. Увы! Куда ни брошу взор — везде бичи, везде железы... (А. Пушкин).
5. Найдите слова, относящиеся к лингвистическим терминам:
а) паронимы;
б) хорей;
в) баллада;
г) сарказм;
д) полисемия;
е) фабула.
6. Укажите, как называются выделенные слова в предложениях:
Слушай сюда, дело глухо, надо сматываться. Давай только без закидонов, ладно?
а) архаизмы;
б) диалектизмы;
в) жаргонизмы;
г) профессионализмы.
7. Определите, в каком варианте даны неологизмы:
А) бартер, кастинг, конфессия;

Б) псалтырь, светлица, кафтан;
В) курень, полуночник, шелоник;
Г) опосля, прислухаться, не серчай;
Д) кардиолог, инфаркт, универсам.
8. Определите, в каком варианте даны слова общеупотребительные:
А) десница, работа, слеза;
Б) акварель, гуашь, палитра;
В) нечто, выкаблучиваться, ступай;
Г) нижеподписавшийся, горенка, изрядно;
Д) кирпич, свекла, идти.

Вариант 8
Тема 3.1 Лексикология и фразеология
Проверяемые результаты обучения – П1

Укажите правильный ответ
1. Укажите строку, в которой все слова являются заимствованными:
а) фельдфебель, комфорт, лекарь, земля;
б) ватрушка, жнец, мичман, галстук;
в) медальон, мольберт, либретто, гитара;
г) пудинг, квас, одуванчик, хоккей.
2. Какому словосочетанию синонимичен фразеологизм «хранить молчание»?
А) как в воду глядел;
Б) набрать в рот воды;
В) выйти сухим из воды;
Г) как рыба в воде;
Д) не разлить водой.
3. Определите, в каком варианте даны заимствованные слова:
А) место, история, тетрадь;
Б) берег, город, молоко;
В) аббат, атака, жюри;
Г) ладонь, корова, дочь,
Д) поле, береза, сосед.
4. Укажите стилистически нейтральный фразеологизм:
А) закадычный друг;
Б) во веки веков;
В) вступить в брак;
Г) сдержать слово;
Д) втирать очки.
5. Какое из данных слов является синонимом фразеологизма поставить крест?
а) выделить,
б) уважать,
в) отказаться,
г) подозревать.

Вариант 9
Тема 4.1 Морфемика
Проверяемые результаты обучения – П5

Укажите правильный ответ
1. Для чего служат формообразующие морфемы?
А) Для образования новых слов

Б) Для образования форм слова
2. У всех ли русских слов есть формообразующие морфемы?
А) Да
Б) Нет
3. К каким морфемам относится корень слова?
А) К формообразующим
Б) К словообразовательным
4. Есть ли в русском языке слова, состоящие только из корня?
А) Да
Б) Нет
5. Может ли в русских словах быть два-три суффикса?
А) Да
Б) Нет
6. Может ли в русских словах быть две-три приставки?
А) Да
Б) Нет
7. Может ли в русских словах быть два-три корня?
А) Да
Б) Нет
8. Может ли в русских словах быть пять-шесть суффиксов?
А) Да
Б) Нет
9. Может ли окончание быть не в конце, а в середине слова?
А) Да
Б) Нет
10. Нулевое окончание и отсутствие окончания - это одно и то же?
А) Да
Б) Нет
11. Есть ли окончания у глаголов в форме повелительного наклонения?
А) Да
Б) Нет
12. Есть ли окончания у кратких прилагательных единственного числа мужского рода?
А) Да
Б) Нет

Вариант 10
Тема 4.2 Словообразование
Проверяемые результаты обучения – П5

Укажите правильный ответ
1. Верно ли, что процессы словообразования обогащают лексический состав языка?
А) Да
Б) Нет
2. Считается ли слово с непроизводной основой непроизводным словом?
А) Да
Б) Нет
3. Каким является слово, основа которого образована от другой основы и мотивирована ею?
А) Производным
Б) Непроизводным
4. Является ли производным слово, для которого в современном языке не определяется производящая основа?

А) Да
Б) Нет
5. В паре слов конфета - конфетка основа конфетк- является производной или производящей?
А) Производной
Б) Производящей
6. Важны ли для словообразования окончания слов?
А) Да
Б) Нет
7. Важны ли для словообразования формообразующие суффиксы?
А) Да
Б) Нет
8. Возможна ли в русском языке комбинация разных способ словообразования при образовании одного слова?
А) Да
Б) Нет
9. При каком способе словообразования в языке появились сложные слова лесостепь, водопровод и другие подобные: при сложении или сращении основ?
А) При сложении основ
Б) При сращении основ
10. При каком способе словообразования в языке появились слова зав, зам: при аббревиации или сокращении основ?
А) При аббревиации
Б) При сокращении основ
11. Участвуют ли приставки и суффиксы при переходе слов больной, мороженое из одной части речи в другую?
А) Да
Б) Нет
12. Можно ли определять производящую основу по любому родственному слову?
А) Да
Б) Нет

Вариант 11
Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка
Проверяемые результаты обучения – П6

Укажите правильный ответ
1. В каком ряду все слова пишутся слитно?
1)(пол)лимона, (пол)ананаса, (пол)помидора;
2)(пол)день, (пол)часа, (пол)села;
3)(пол)ведра, (пол)Европы, (пол)года;
4)(пол)луга, (пол)пути, (пол)ящика.
2.В каком ряду все слова пишутся слитно?
1)(пол)листа, (хлебо)завод, (северо)запад;
2)(плащ)палатка, (вечно)зелёный, (еле)еле;
3)(крепко)накрепко, (штаб)квартира, (тёмно)зелёный;
4)(железо)бетонный, (скоро)спелый, (кино)студия.
3.В каком ряду все слова пишутся слитно?
1)(пяти)миллионный, (полу)вековой, (сорви)голова;
2)(нежданно)негаданно, (кое)кто, (кроно)обращение;
3)(крае)ведение, (на)сквозь, когда(либо);
4)где(либо), (пол)России, бок(о)бок.

4.В каком ряду все слова пишутся слитно?

1)(трудно)доступная вершина, (военно)воздушный,

2)(лето)писный, (тридцати)километровый, (ярко)пунцовый;

3)(кругло)суточный, (лево)сторонний, (светло)волосый;

4)(чёрно)белый, (всемирно)известный, (русско)английский.

5.В каком ряду все слова пишутся раздельно?

1)(ново)сибирский, (глухо)немой, (выше)указанный;

2)(плохо)скрываемый, (всемирно)известный, (мало)пригодный для жизни;

3) (дико)растущий,(близ)лежащий, (ясно)видящий;

4)(пепельно)серый, (выпукло)вогнутый, (исторически)значимый.

6.В каком ряду все слова пишутся через дефис?

1)(водо)провод, (чуть)чуть, (по)английски;

2)кто(то), (горько)солёный, (научно)популярный;

3)(земле)дельческий, когда(нибудь), кое(о)чём;

4)(пол)Крыма, (мало)значащий, (зоо)магазин.

7.В каком ряду все слова пишутся через дефис?

1)(пол)мира, (пол)апельсина, (пол)Днепра;

2)(пол)огурца, (полу)остров, (полминуты;

3)(полу)шубок, (пол)метра, (пол)восьмого;

4)(пол)лимона, (пол)оврага, (пол)Одессы.

8. Найдите вариант с орфографической ошибкой.

1) президент

2) презирать

3) преоритет

4) президиум

9. В каком слове пишется приставка при-?

1) пр_успеть;

2) пр_вращать;

3) пр…жать;

4) пр_провождать

10. В каком слове пишется приставка пре-?

1) пр_брежный;

2) пр_остановиться;

3) пр_прятать;

4) пр_увеличить.

11. В каком ряду во всех словах пропущена буква А?

1) отр..сль, сокр..щать, р..скошный

2) предв..рительно, ск..кать, избирательная к..мпания

3) благосл..вить, безотл..гательный, ди..гональ

4) предпол..жительно, прор..стать, п..норама

12. В каком ряду во всех словах пропущена буква И?

1) д..монстрация, зам..реть, ж..лтизна

2) выч..тать, д..сант, ч..рстветь

3) д..алог, зап..рать, выл..ли

4) бл..снуть, д..серт, нагр..вающий

13. В каком ряду во всех словах пропущена буква О?

1) инт..нация, м..ссажер, предл..жение

2) б..гаж, к..мбинат, накл..ниться

3) г..лодание, соприк..сновение, ох..рактеризовать

4) погл..тить, в..лейбол, прил..жение

14. В каком ряду во всех словах пропущена буква Е?

1) неприм..римый, кам..ра, ном..р

2) прим..рять туфли, отм..рать, комм..рсант
3) нам..реваться, изм..рять, м..рцание
4) зам..рли, зам..рающий, сум..рки

15. Какой ряд состоит из слов, в которых пропущены только чередующиеся безударные гласные корня?

1) к..лонна, водор..сли, б..калея
2) раздр.жать, нагр..дной, ав..нгард
3) сл..гаемое, оз..рять, дор..сти
4) усл..жнять, в..робьиный, прил..скать

5.4 Примеры дифференцированных заданий

Вариант ДЗ № 1

Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи.

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, МП3, МК4, П1, П3,П4, П5, П6

Выполните следующие задания:

1. Выполните комплексный анализ текста по следующим заданиям:

1) Перепишите текст, вставляя, где нужно, пропущенные буквы и знаки препинания. Обозначьте эти орфограммы и пунктограммы графически.
2) Определите тему, основную мысль текста. Выпишите ключевые слова, которые отражают тему текста.
3) Озаглавьте текст. На что указывает заглавие: на тему или основную мысль текста?
4) Охарактеризуйте композицию текста.
5) Выделите в тексте зачин и концовку, определите их типы.
6) Найдите в тексте два-три многозначных слова. В каких значениях они употреблены? Многозначность – это достоинство или недостаток языка?
7) Найдите в тексте заимствованные слова. Объясните их значение, причину использования в данном тексте.
8) Используются ли в данном тексте устойчивые сочетания слов (фразеологизмы)? Выпишите их, объясните происхождение, значение и причину использования.
9) Выделите наиболее часто встречающиеся типы предложений и конструкции, осложняющие предложения, укажите причины их использования.

Текст 1.

Мы мысле..о (не)сознаем еще(в)полне жизне..о(не)делаем еще всех следствий из того уд..вительного (не)бывалого времени в которое человечество вступило в XX веке. Мы живем на переломе в исключительно важную(по)существу новую эпоху жизни человечества его истор.. на нашей планете.

(В)первые человек охватил своей жизнью своей культурой всю верхнюю об..лочку планеты(в)общем всю биосферу всю связа..ую с жизнью область планеты... Нет на Земле уголка для него(не)доступного. Нет пр..делов возможному егоразмножению... Жизнь человечества при всей ее разнородности стала(не)делимой единой. Событие прои..шедшее в захолус..ном уголке любой точки любого к..нтинента или океана отражается и имеет следствия большие и малые в ряде других мест(в)сюду на поверхност.. Земли. Т..л..граф т..л..фон радио аэропланы аэростаты охватили весь земной шар. (В. И. Вернадский.)

Текст 2.

Язык это продукт обществе(н,нн)ой деятельности это отличительная особе(н, нн)ость общества. А зачем нужен язык? Для чего нужна человеку(члено)раздельная речь? (Во)первых для того, чтобы люди могли обмениваться мыслями при всякого рода совмес..ной деятельности, то есть он нужен как средство общения. (Во)вторых язык нужен для того чтобы сохранять и закреплять коллективный опыт человечества достижения общественной практики. Когда Архимед открыл свой закон, то первое, что он при этом сделал, – сформулировал этот закон в словах выразил свою мысль так, что она стала доступной для понимания и его совреме(н, нн)икам, и нам далеким потомкам. Когда вы учитесь в школе вы усваиваете достижения обществе(н,нн)ого опыта по учебникам где необходимые сведения изложе(н,нн)ы в языковой форме.

Наконец (в)третьих язык нужен для того чтобы человек мог с его помощью выразить свои мысли чувства эмоции. Например в стихах человек передает самые сокрове(н,нн)ые мысли чу..ства пережи..вания. И все это благодаря языку. Без языка (не)было бы самого человека потому что все то что есть в нем человеческого, связано с языком, выражается в языке и закр..пля..тся в языке. (А. А. Леонтьев.)

2. Прочитайте приведённые ниже отрывки с одинаковым первым предложением, определите тип речи, обоснуйте свой ответ.

1) Было начало апреля. На склонах гор появились первые проталинки. На холмах сквозь снега пробиваются тонкие стебельки с тугими бутонами подснежников. В низовьях гор протекают весёлые звонкие ручьи. Взгляните на небо: высоко под облаками парят грачи – первые вестники весны.

2) Было начало апреля. Воздух, наполнившись свежими ароматами, благоухал. Только – только сошёл снег. Ожили первые насекомые и большим роем запорхали над прошлогодними цветами.

Прилетели первые птицы – скворцы и принялись занимать кто вперёд скворечники, которые ещё в прошлом году сделали школьники. Вслед за ними прилетели ласточки, они, в отличие от скворцов, начали сами строить себе гнёзда из веточек и прутиков. Жизнь закипела!

3) Было начало апреля. Как всегда я пришла на берег небольшого озера к своей любимой берёзе. Наконец-то она сбросила свой зимний наряд и начала оживать. На её тоненьких изящных веточках уже набухли липкие почки, которые, казалось, вот-вот лопнут и из них выглянут первые клейкие зелёные листочки. Ещё немного, и моя любимая берёзка преобразится и станет стройной, пышнокронной королевой леса. А озеро только дополняет красоту берёзки и овивает её свежим озёрным воздухом.

3. Запишите отрывок из книги И. Золотусского «Трепет сердца», решая орфографические и пунктуационные задачи. Составьте план текста. Подчеркните грамматические основы предложений. Каков тип речи, тема, основная мысль.

В слове заключен..а невид..мая связь которая п..р..даётся через поколения. Духовный гол..с литературы ов..ществлён..ый в слов.. (не)ст..реет. Кажется как столетний мёд, он наб..рает ещё большую силу. Пр..терпев многие искушения мы возвр..щаемся к слову, как к своему прар..дителю.

Работа со словом дисц..плинирует чувства и дисц..плинирует мышление. Я в своей работе чаще пол..гался на чувство, чем на мысль. Могу сослат..ся на Достоевского который говорил что мысль это чувство.

Для меня критик вл..деющий словом уже человек имеющий собственное мнение. А что может быть дороже, чем собстве..ое мнение, в нашем ремесле?

4. Прочитайте тексты и выпишите ключевые слова (слова из тематической цепочки и цепочки нового). Определите тему, основную мысль текста. Определите тип текста.

А) Лебеди летели через море. На небе был полный месяц, и лебеди далеко внизу видели под собой синеющую воду. Один молодой лебедь летел позади всех. Силы его ослабли. Тогда он, распустив крылья, пошёл книзу.

Б) Белый, как снег, с длинною, гибкою и красивою шеей, лебедь невыразимо прекрасен, когда спокойно плывёт между камышей по тёмно-синей поверхности воды.

В) Лебедь справедливо назван царём всей водоплавающей птицы. Своей величиной, силой, красотой и величавой осанкой он затмит кого угодно.

Г) У нас свиристель – одна из самых красивых птиц. Величиной она со скворца или дрозда, голове широкий бурый хохол, зачёсанный назад. На крыльях ярко-красные пятна и жёлтая оторочка на хвосте. Ничего не скажешь, очень нарядна эта птица. (Н. Акулов)

Д) Карло вошёл в каморку, сел на единственный стул и, повертев так и этак полено, начал ножом вырезать куклу. Первым делом он вырезал на полене волосы, потом – лоб, потом - глаза… Сделал кукле подбородок, шею, плечи, туловище, руки…

Е) Игры – это не только детские забавы и развлечения. Именно в играх вырабатываются ловкость, гибкость, развиваются ум, смекалка, формируется характер человека.

Ж) Окраска опёнка осеннего желтовато-серая или грязно-коричневая, к середине шляпки более тёмная. Ножка тонкая, плотная, у шляпки белая, к основанию серая, иногда коричневая.

З) Акул называют морскими разбойниками, так как они распугивают и уничтожают рыбу, рвут сети, иногда нападают на людей. Не случайно акул считают опасными рыбами.

И) В ночном пейзаже было что-то сказочное. Лужайки, окружённые кустами и залитые потоками лунного света, казались бездонными озёрами; стройные прозрачные берёзы дремали, точно заколдованные тихой ночью. И всё это призрачное царство света и теней показывалось на одну минуту и исчезало, давая место новым картинам. (По А. Куприну)

К) Корень – это главная, обязательная часть слова. Именно корень выражает основное значение слова. Сравним дом и домик, суффикс обозначает размер – «маленький», а корень – сам предмет), бежать и прибежать, приставка обозначает «приближение», а корень – само действие (энциклопедический словарь).

Л) Я, Иванова Мария Петровна, родилась в 1985 году в г. Асбесте Свердловской области. В 2003 году окончила школа № 30 г. Асбеста, затем поступила в Уральский государственный педагогический университет на филологический факультет. В 2008 году закончила учёбу в университете, сейчас работаю по специальности в школе № 30 г. Асбеста.

Вариант ДЗ № 2

Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, МП3, МК4, П1, П3,П4, П5, П6

Выполните следующие задания:

1. Докажите, что приведенные группы предложений можно назвать текстами. Определите тему и идею (основную мысль) в каждом из приведенных текстов. Озаглавьте их.

1) Верю в конечный смысл нашего существования на земле, в то, что жизнью своей мы удобрим великие цели.

Верю в добро, побеждающее зло, в накопление и объединение добра, в то, что оно свободно будет избрано всеми. (В. Г. Распутин)

2) Отечеством зовем мы нашу страну потому, что в ней жили отцы и деды наши. Родиной мы зовем ее потому, что в ней родились. Матерью потому, что она вскормила нас своим хлебом, выучила своему языку. (К. Д. Ушинский)

3) С незапамятных времен люди говорят и пишут о справедливости. Может быть, даже с тех самых пор, как вообще начали говорить и писать. Но до сих пор вопрос этот, по-видимому, не решен.

Каждый из нас желает и требует, чтобы с ним обходились справедливо, и каждый при всем этом уверен, что «совершенно справедливо» относится к другим. К сожалению, мы не замечаем, что компрометируем старую благородную идею справедливости, которая верой и правдой служила людям на протяжении многих столетий.

Мы почти забыли, что справедливость склонна к состраданию и прощению. Ведь справедливость — это поток живой любви к людям.

Без сомнения, только такая любовь будет способствовать утверждению добра на земле. (И. А. Ильин)

4) Пестрый лист. Красный шиповник. Искры обклеванной калины в серых кустах. Желтая хвойная опадь с лиственниц. Черная, обнаженная в полях земля под горою. Зачем так скоро? (В. П. Астафьев)

5) Человек стал человеком не только потому, что создал первое орудие труда, но и потому, что увидел глубину синего неба, мерцание звезд, журавлиный косяк в небесной лазури, отражение солнца в прозрачных каплях утренней росы, серые нити дождя в пасмурный осенний день, фиолетовое облачко на сиреневом кусте, нежный стебелек и голубой колокольчик подснежника, — увидел, и изумился, и пошел по земле, создавая новую красоту.

Остановись и ты в изумлении перед красотой, и в твоем сердце расцветет человеческая красота. (В. А. Сухомлинский)

2. Озаглавьте текст. Определите тему и идею текста. Разделите текст на абзацы.

В представлении многих Ломоносов, совсем мальчик, сын темного поморского рыбака из бедной, затерянной в снегах деревеньки, вдруг бросает все и пешком идет в Москву учиться. Все так и не так. Во-первых, это был совсем не мальчик. В Москву отправился 19-летний, по существу, взрослый парень, завидный жених, широкоплечий силач, который с десяти лет ходил в море и был дублен самыми злыми северными ветрами. Во-вторых, в Москву отправился не сын бедного темного помора, а единственный наследник человека, для своих мест если не богатого, то весьма обеспеченного, пользующегося и авторитетом, и известностью. И наконец, в Москву пришел вовсе не неуч, слепо, как росток к солнцу, тянувшийся к знаниям, а юноша, уже прикоснувшийся к науке своего времени, уже сделавший первый жадный глоток из чаши истины, понявший, что жажду эту побороть он в себе теперь не в силах, и с немалыми сомнениями и колебаниями решивший идти в Москву, точно зная, что лишь там он сможет утолить эту жажду. Таким образом, явление Ломоносова в Москву — это не некая игра судьбы, не случайность внезапного озарения, а неизмеримо более серьезное отражение сложного духовного процесса человека с уже сложившимся характером. (Я. К. Голованов)

3. В следующем тексте из-за перестановки абзацев нарушена логика изложения. Восстановите исходный текст. Обоснуйте свою точку зрения.

Эта сеть возникла в конце 60-х гг. XX в. в военном ведомстве США. Тогда она называлась ARPAnet. Военные считали, что подобное соединение компьютеров позволяет сохранить находящиеся в них данные в полной безопасности на случай как стихийного бедствия, так и нападения противника. Вскоре сеть стала гражданской, в нее включились университеты, а затем и бизнес-предприятия. Возник Интернет.

В середине 50-х гг. XX в. человечество вступило в совершенно новую эпоху, которая не завершилась до сих пор, — эпоху информационной революции (ИР). Буквально на глазах ранее неизвестные технологии входили в повседневную жизнь, а привычные средства информации приобретали новые формы. ...С появлением сети Интернет осуществилась давняя мечта ученых и инженеров о простом и быстром способе обмена идеями, также позволяющем найти любую нужную информацию.

Таким образом, самым существенным итогом ИР (информационной революции) стало информационное единство мира. Сегодня посредством телефонной связи или сети Интернет человек без труда узнает новости даже из самого дальнего уголка нашей планеты. Сначала с помощью сети Интернет (сейчас ее часто называют просто Сеть) можно было обмениваться только текстовыми сообщениями, но в 1991 г. была разработана технология World Wide Web (Всемирная паутина), позволившая сопровождать информацию видео- и звуковым рядом. Каждый человек, имеющий компьютер, модем и телефон, может получить

доступ к информации в Сети или создать в ней собственную страницу. По некоторым сведениям, к началу XXI в. число пользователей Интернета приблизится к 100 миллионам. Уже в начале 70-х гг. он довольно активно использовался, однако настоящий взрыв произошел тогда, когда появились персональные компьютеры. Их владельцы стремились получить доступ к международной сети, поэтому число ее пользователей на рубеже 90-х гг. увеличилось в десятки тысяч раз.

4. Прочитайте текст. Какие средства связи предложений (лексические, морфологические и синтаксические) используются в данном тексте?

На дюнах

Я живу в маленьком доме на дюнах.

Все Рижское взморье в снегу. Он все время слетает с высоких сосен длинными прядями и рассыпается в пыль. Слетает он от ветра и от того, что по соснам прыгают белки. Когда очень тихо, то слышно, как они шелушат сосновые шишки.

Дом стоит у самого моря. Чтобы увидеть море, нужно зайти за калитку и немного пройти по протоптанной в снегу тропинке мимо заколоченной дачи. На окнах этой дачи еще с лета остались занавески. Они шевелятся от слабого ветра. Должно быть, ветер проникает сквозь незаметные щели в пустую дачу, но издали кажется, что кто-то их поднимает и осторожно следит за тобой.

Море не замерзло. Снег лежит до самой кромки воды. На нем видны следы зайцев. Когда на море подымается волна, то слышен не шум прибоя, а хрустенье льда и шорох оседающего снега. Балтика зимой пустынна и угрюма. (Ю. В. Бондарев)

5. Расположите предложения в нужном порядке. Запишите получившиеся тексты. Подчеркните те языковые средства, которые служат для связи предложений.

I. 1) Едва взглянешь на памятник, стоящий на площади, прекрасный среди зимней белизны, и глаз не можешь отвести от одинокой и гордой этой фигуры. 2) В Одессе на бульваре стоит памятник Пушкину. 3) Он установлен так, что профиль поэта виден на фоне двойной пылающей синевы: моря и неба.

II. 1) Осень, светлая и тихая, приходила к нам так мирно и спокойно, что, казалось, конца не будет ясным дням. 2) В этой прозрачной голубизне можно было различить самый отдаленный курган в степи, на открытой и просторной равнине желтого жнивья. 3) Она делала небо чистым и кротким, дали нежно-голубыми и глубокими.

III. 1) Поднимается солнце выше — меняется ее цвет, в ход идут более нежные пастельные тона. 2) То, что она самая чистая, самая прозрачная, почти дистиллированная, общеизвестно. 3) Бесчисленны ее оттенки. 4) Подул сильнее — седые гребни расчертили эту синь пенными полосами. 5) Я не знал: вода эта в своей километровой толще и самая красивая. 6) Тихим летним утром в тени берега вода иссиня-густая и сочная. 7) Вода Байкала! 8) Подул ветерок — кто-то добавил в озеро синевы.

6. Спишите. Вместо точек вставьте подходящие по смыслу средства связи предложений в тексте, выбрав из справочного материала. Обоснуйте свой выбор.

В Университете Константинополя Кирилл преподавал недолго. (...) этот философ, который был знатоком греческого, еврейского, арабского, латинского и славянского языков, был направлен в Болгарию с просветительской миссией. (...) оказалось, что просвещать славян невозможно без книг на их родном языке. (...) Кирилл начал составлять славянскую азбуку. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: вскоре, потом, затем; однако, но, а; поэтому, потому, следовательно.

7. Определите способ связи предложений в тексте (цепная или параллельная). Подчеркните средства связи предложений одной чертой, надпишите их названия, воспользовавшись справочным материалом.

1) Более полувека назад вышло в свет первое издание всемирно известного «Словаря русского языка» С. И. Ожегова. Наверное, нет такого человека в нашей стране, который ни разу в жизни не обращался к этому справочнику. Более того, словарь стал настольным

пособием для тех, кому дорог и кому нужен русский язык. Этот замечательный справочник, созданный великим лексикографом XX века Сергеем Ивановичем Ожеговым, намного пережил своего творца и составителя. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: личное местоимение, указательное местоимение, повтор слова, синоним, вводное слово.

2) Родиной самого первого алфавитного письма была Древняя Финикия. Затем в эпоху Античности буквенно-звуковое письмо, изобретенное древними финикийцами, было воспринято греками. Считается, что древние греки позаимствовали письменность у финикийцев, несколько изменив и дополнив их алфавит новыми буквами. При этом если в алфавите финикийцев было 22 буквы, то в греческом их стало 24. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: слова одной тематической группы, наречие времени, однокоренные слова, указательное местоимение, повтор слова.

8. Определите способ связи предложений в тексте (цепная или параллельная). Приведите доказательства.

1) Среди первых минералов, открытых человеком, было золото. Оно очень быстро стало символом могущества: чем больше этого металла было в сокровищнице вождя или владыки, тем выше был их авторитет. Золото не только окружало монархов в этом мире, но и сопровождало в мир иной. Достаточно вспомнить гробницу Тутанхамона, в которой было найдено множество прекрасных золотых изделий. Но больше всего поражал сам саркофаг, изготовленный из единого блока золота весом 110 кг.

2) Дачу мы снимали у города, много лет подряд. Простой серый дощатый дом под ржавой железной крышей. Лесенка с нижнего балкона сходит прямо в сирень. Столбы качелей; старая скамья под огромной ивой еле видна — так густо кругом. В высоком плетне — калитка на дорогу. Если встать лицом к Оке, влево — грядки, за ними — малина, смородина и крыжовник, за домом — крокетная площадка. (А. И. Цветаева)

Вариант ДЗ № 3

Тема 1.3 Функциональные стили речи.

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3,Л6, МК2, МК3, МК4, П1, П2, П3, П4, П5, П7, П9

1 Прочитайте тексты; определите тип и стиль речи. Определите тему и основную мысль каждого текста. Выпишите главную информацию (сжатие)

1. Прочно соединить детали в космическом вакууме несложно. Если температура хотя бы чуть-чуть выше абсолютного нуля, на поверхности стыка атомы металла постепенно перемещаются из одной детали в другую. Такая диффузия в конце концов приводит к холодной сварке. На Земле этому процессу мешает плёнка окиси, возникающая под действием кислорода воздуха и паров воды. В космическом вакууме окисная плёнка не образуется.

2. Любите ли вы литературу так, как люблю её я? То есть любите ли вы читать книги? Есть книги, не сокращающие жизнь на часы, что потрачены на их чтение, а удлиняющие её. Словно побывал в местах, где никогда не был, сошёлся с людьми, с которыми никогда бы не пересёкся в жизни. Человек узнаёт из книг то, что он уже знал о себе, но не знал, что знает. Есть книги, без которых спокойно можно прожить. А есть книги, без которых жить трудно. И если в юности не попалась книга, перепахавшая душу, читатель для литературы потерян. Он будет жевать литературный попкорн в полной уверенности, что читает книгу, не подозревая, что она к животворной литературе никакого отношения не имеет. Но неужели всё так безнадёжно? К счастью, нет. Живая книга каким-то чудом пробивается к читателю. (По В. Иванову)

3. Однажды мы с Гайдаром шли по улице и услышали встревоженные голоса. Оказалось, что в саду вырвало кран из водопроводной трубы. Сильная струя воды била прямо в кусты роз и сирени, в клумбы с цветами, вымывала из-под них землю и вот-вот

могла уничтожить весь сад. Люди бросились вверх по улице, чтобы закрыть какой-то кран. Гайдар подбежал к трубе, примерился и зажал трубу ладонью. Поток воды остановился. По лицу Гайдара я видел, что он сдерживает давление воды изо всех сил и ему невыносимо больно. Он почернел и стиснул зубы, но трубу не отпустил, пока не перекрыли воду. Потом Гайдар тяжело дышал. Ладонь у него была окровавлена. Но он был очень радостно настроен, потому что ему удалось спасти маленький чудный сад. Мне очень не хватает Гайдара – большого, доброго, талантливого человека. (По К. Паустовскому)

4. Организмы растений и многих животных умеют сами производить аскорбиновую кислоту. А вот, например, человек и морская свинка утратили эту способность в ходе эволюции. Так что людям необходимо получать вместе с пищей по 50-100 мг витамина С в сутки. «Аскорбинка» участвует во всех видах обмена веществ, обеспечивая нормальную эластичность и проницаемость капилляров, способствуя укреплению костной ткани зубов. При недостатке витамина С у человека развивается цинга: дёсны становятся слабыми и начинают кровоточить, так как из-за отсутствия в организме аскорбиновой кислоты не образуются волокна соединительной ткани.

5. Однажды ко мне на вахту, октябрьскую, осеннюю, ненастную, прилетели скворцы. Я вышел из рубки на крыло мостика. Ветер, дождь и ночь сразу стали громкими. Я поднял к глазам бинокль. В стёклах заколыхались белые надстройки теплохода, спасательные вельботы, тёмные от дождя чехлы и птицы – распушенные ветром мокрые комочки. Они метались между антеннами и пытались спрятаться от ветра за трубой. (По В. Конецкому)

6. Память – один из самых важных компонентов, влияющих на работу компьютера. Она распределяется между всеми работающими программами. Поэтому, если при обработке фотографии явно не хватает оперативной памяти, можно закрыть все приложения, кроме программы – редактора фотографий, чтобы ускорить работу в программе-редакторе.

7. Мы сейчас недовольны языком, но здесь очень важно разобраться – язык в этом виноват или что-то другое. Ведь язык подчиняется людям, которые им пользуются. Он приспосабливается к потребностям общества. Если в нашем обществе сегодня потребность думать о будущем, о крепкой семье, о счастье детей – то язык пойдёт в эту сторону, будет давать нам средства для этого. Если у нас главное – как, не работая, заработать миллион, насилие, наркотики, то язык повернётся сюда. За что его поносить? Он отражает состояние общества. Так что не язык надо сейчас исправлять. (По В. Костомарову)

8. Каждая лесная прогулка Владимира Арсеньева выливалась в небольшую таежную экспедицию. В 1906 году путешественник познакомился с охотником Дерчу Оджалом (или Дерсу Узала). Нанаец кочевал по долине реки Уссури, промышляя пушниной, а для Арсеньева «лесной человек» стал проводником и опорой в пути, другом и наставником. «Во время путешествия скучать не приходится. За день так уходишься, что еле-еле дотащишься до бивака. Палатка, костер и теплое одеяло кажутся тогда лучшими благами, какие только даны людям на земле; никакая городская гостиница не может сравниться с ними. Выпьешь поскорее горячего чаю, залезешь в свой спальный мешок и уснешь таким сном, каким спят только усталые» (Отрывок из книги Владимира Арсеньева «По Уссурийскому краю»)

Свои путешествия Арсеньев описал в 12 книгах. Две из них — «По Уссурийскому краю» и «Дерсу Узала» — легли в основу фильма Акиры Куросавы «Дерсу Узала». Советско-японская лента о дружбе Арсеньева с таежным охотником в 1976 году получила «Оскар» как лучший иностранный фильм.

Вариант ДЗ № 4

Тема 2.1. Фонетика. Орфоэпия

Проверяемые результаты обучения – П5

Выполните следующие задания:

1. Затранскрибируйте следующее предложение: По улице столицы мчится вприпрыжку молодой ещё человек. Назойливые, мрачные глаза оказались перед ней.
2. Произведите фонетический разбор слов распространение, урожайность, Комсомольский.
3. В каком ряду все гласные е, ё, ю, я, и, обозначают два звука?
   1) Ехать, юмор, мята, яхонт.
   2) Муравьи, медальон, полёт, солью.
   3) Съезд, ярус, ульи, бульон.
4. В каком ряду звуков меньше, чем букв?
   1) Безъядерный, межъязыковой, взъерошить.
   2) Солнце, оформление, фельетонист.
   3) Интервьюировать, песчинка, отличаться.
5. Сгруппируйте слова в зависимости от того, какой звук произносится на месте выделенной буквы. Образец:

[ʌ]	[ъ]	[ь]	[иэ]	[ыэ]
в**о**да	в**о**лосок	в**е**терок	в**е**тра	ж**е**на

Окно, щенок, сапоги, ветер, шинковать, мыло, шагнуть, часы, желток, жонглёр, сенокос, цепочка, локоть, мясорубка, картина, рябой, жестянка, шоколад, пятачок, росток.

Вариант ДЗ № 5

Тема 2.2. Графика. Орфография

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, П5, П6

Выполните следующие задания:
1. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?
   1) С..мпровизировать, с..скной, под..тожить, за..ндеветь.
   2) Воен..здат,меж..гровой, анти..сторический, сверх..дейный.
   3) Супер..нформация, Сов..нформбюро, вз..мать, воз..меть.
2. Вставьте ы или и. Объясните значение выделенных слов. Найдите слова разговорного стиля речи.

Бледнолиц..й, экспедиц..я, инц..дент, на ц..почках, ц..кнуть, коллекц..я, сестриц..н, редакц..я, муниц..пальный, куц..й, ц..ферблат, принц..п, сигнализац..я, ц..гарка, ц..фра, ц..ркуляци..я, птиц..н, ц..новка, нарц..сс, Пшениц..на, ц..почка, удальц.. ц..линдр, ц..вилизац..я, пац..фист, пац..ент, лисиц..н, иниц..атива.

3. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Приставки на з- (с-)». Объясните написание данных слов.

Водола… медленно ш…л по чересчур мя…кому морскому дну. Здесь все выглядело особенно таинственно. Вокруг бесшумно плавали диковинные обитатели северных морей.

аВдруг нога водолаза наткнулась на что-то твердое. Человек пр…смотрелся и невольно отступил. На дне моря он с трудом разглядел снаряды, бомбы, детонаторные трубки. Их было бесчисленное множество.

Когда наверху водолаз рассказал о виденном, старожилы Архангельска вспомнили, что во время первой мировой войны в порту случилась страшная катастрофа. Разгружался крупный военный транспорт. В его почти бездонных трюма находились боеприпасы и сотни тонн динамита. Внезапно раздался сильный взрыв. Парохода и причала не стало. Близлежащий поселок превратился в груду развалин. При таких же загадочных обстоятельствах исчезло в пучине и другое гиган…ское военное судно. Не успевшие взорваться остатки груза этих кораблей и были теперь обнаружены.

4. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Непроизносимые согласные в корне слова». Объясните написание данных слов.

Русский Север. Поморье. Или еще – Двинское Заволочье, как его в старину называли новгородцы, первые русские поселенцы здешних мест. Край гигантских просторов, раздолья, воли (Север никогда не знал ни татаро-монгольского ига, ни крепостного права), край ре…кого богатства и ре…кой красоты.

Бе…предельные леса, многоводные реки и озера, серебряные от плещущейся рыбы. Но Север – не ска…ка, Север – это бе…конечная ненастная зима с непролазными снегами и лютыми морозами. И удивительно ли, что именно а этой земле выросло особенное племя русских людей – поморов, людей великого мужества, выносливости и терпения, людей предприимчивых. Ведь именно они, поморы, еще четыре века назад бе…страшно и дер…ко бороздили на своих немудреных суденышках опасный Ледовитый океан.

5. Вставьте пропущенные буквы.

Ч.. кнутый ш.. тландец в ш.. лковых деш.. вых ш.. ртах, сидя на ж.. сткой реш..тке, ел харч.. и пш.. нную кашу с печ..нкой, откусывая ч.. рствый ч.. рный хлеб и запивая все это компотом из крыж..вника. А ч..порный щ.. голь, сидяв своей трущ.. бе, напевая ш..потом, прищ.. лкивая беч.. вкой, делал ч.. ткий ш.. в на ч.. рном капюш.. не, тоже подумывая насч..т обеда и негодуя на свой прож.. рливый ж.. лудок.

И вдруг послышался ш.. рох. Ж.. нглируя ш.. мполом, подош.. л неприч.. санный ж.. кей с пухлыми щ.. чками, с усами щ.. точкой и коротенькой ч.. лочкой.

Вид этого поч.. тного гостя, его ш.. коладного цвета ж.. лчное лицо, похожее на сморщенный ж.. лудь, и уморительные ж.. лтые ч.. рточки на тяж.. лых ч..ботах вызвали неостановимый смех у трущ.. бных обитателей.

6. Вставьте пропущенные буквы. Определите тип и стиль речи.

Он попал в чрезвыч.. йные обстоятельства: по дороге на аэр.. дром, куда он ехал на своем стареньком дж.. пе по м.. стовой из брусч..тки, по невероятной случайности дощ..тый забор, отделявший лесной ч..стокол от дороги, разв.. лился, и его правая передняя ш.. на прок.. лолась о гвоздь, торч.. вший из доски. Это был явный удар по его прож..точному минимуму. По пр.. езде на аэр.. дром, где уже собралось солидное ж…ри, он обн.. руж.. л, что именно ему не хватило параш.. та и он не сов.. рш.. т свой коронный прыжок. Отч.. янье охватило его, он поч.. вствовал острое недомогание и... пр..снулся.

Стояло ч.. десное утро. Ч..йник уже ш.. пел на плите, брош.. ра с ш..карными ил(?)юстрац..ями леж..ла на столике. Ж..вительный напиток из ш..повника ч..додейственным обр..зом привёл его в ч..вство. Он выгл..нул в окно, подставил своё веснушч..тое лицо ласковому со(?)нцу, взъерош..л непослушный ч..бчик и, прищ..рив глаза, улыбнулся. Странный сон уже нич..ть не омрач..л его ж..знь, наоборот, все предвещ..ло удачу..

Вариант ДЗ № 6

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, МП5, МК5, МР1, МР4, П1, П5, П6, П8

Выполните следующие задания:

1. В каждое из предложений вставьте одно из слов-паронимов. Объясните свой выбор.

1) Эта скульптура выполнена из (целого, цельного) куска мрамора.
2) Он отличался (особым, особенным) даром предвидения.
3) Имя героя комедии Д.И. Фонвизина символизирует образ (невежы, невежды).
4) Статья в газете вызвала живой (отклик, оклик) читателей.
5) Вид он имел всегда величественный и (царский, царственный)

2. Укажите речевые ошибки, возникшие в результате смешения паронимов. Устраните их, правильно выбирая слова.

1. Изменения, прошедшие в стране за последние 5-6 лет, необратимы. 2. Лечебные учреждения проводят дифференциальное питание больных. 3. Он был настоящим сподвижником книги, плоды его просветительской деятельности заметны и поныне. 4. Третий сорт яблок охватывает всю продукцию, не подлежащую перевозке на длительные расстояния. 5. Мастер цеха высказал, что обувь его комбината пользуется большим спросом у покупателей. 6. Первый выпуск журнала был встречен читателями с большой заинтересованностью. 7. Утверждая документацию, директор ставит на ней свою роспись. 8. Обмороженные стекла окошек едва рассеивают тусклый свет мартовского утра. 9. В кормушке за окном кухни пиршествовали воробьи. 10. Нас встречали с подкупающей теплотой, как самых дорогих гостей. 11. Он читал протоколы с чувством, с каким писатель перечитывает свое удачливое произведение. 12. При решении этой проблемы потребовались экскурсии в математику и биологию.

Вариант ДЗ № 7

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, МП5, МК5, МР1, МР4, П1, П5, П6, П8

Выполните следующие задания:

1. Разграничьте термины, профессионализмы и просторечные слова. Дайте оценку их стилистическому использованию в контексте.

1. Почему ночью выскочил брак? 2. Допустили нулевые позиции по дизелям, потому что чугунка половину блоков сумела загнать в брак. 3. Модельный цех в жестком прорыве. Перебой с чугунами ликвидирован вечером. 4. Печи ремонтировались, но программа «горела», рабочие не выполняли норм, и заработки их падали. 5. Если зарежем первомайскую программу, то какое уж там «освоение»! 6. Завод третий день лихорадит коленвал. 7. Нет, она не ошиблась. Ни пригаров, ни пролысин на детали не было. 8. Мы с вами намечали ставить вторую пескодувку. 9. Как вести расцеховку фондов и материалов? 10. Как у тебя с испытанием новой конструкции? Сколько часов накрутил?

2. Укажите, чем отличаются диалектизмы от соответствующих литературных слов: являются их синонимами; имеют другое значение; отличаются фонетически, словообразовательно,
морфологически.

1) Цай (чай), хверма (ферма), бамага (бумага), пачпорт (паспорт), чепь (цепь).
2) Певень (петух), гуска (гусыня), шуряк (шурин), завсегда (всегда), евошний (его).

3) Кричать (звать), сам (хозяин, муж), гораздо (очень), угадать (узнать в лицо), залиться (утонуть). 4) Кушак (пояс), баской (красивый), голицы (рукавицы), гуторить (говорить), цибуля (лук). 5) У тебе, вся лицо, мясу съела, мимо избе, слабше.

3. В представленных текстах укажите слова, относившиеся до недавнего времени к лексике ограниченного употребления, а сегодня ставшие общеупотребительными.

1. «Spam» (далее «спам») — термин, появившийся в Интернете после телешоу актёров группы Monty Python ⟨...⟩, которые во время представления ни с того ни с сего разражались рекламой колбасного фарша Spam. В Интернете спам – это непрошеная реклама, рассылаемая по электронной почте в личные почтовые ящики или телеконференции.

2. Доменом в средневековой Европе называлась часть поместья, где феодал вёл своё собственное хозяйство при помощи наёмных рабочих или безземельных крестьян. Такое же название получила часть сети Интернет, выделенная по именному критерию. Домены отдаются во владение различным организациям, которые отвечают за их поддержку.

4. Определите принадлежность слов к: 1) терминам — а) общенаучным, б) специальным; 2) профессионализмам, 3) техницизмам, 4) жаргонизмам.

Выдать нагора (из шахты на поверхность земли); муравьятник, овсяник, стервятник (названия разновидностей бурого медведя в речи охотников); густопсовый, подуздоватый, выжлятник (названия качеств и свойств собак в речи собаководов); подвал (так полиграфисты называют статью, помещённую внизу газетной полосы).

Адекватный, реакция, прогнозировать. Кардиология, инфаркт, миома. Вышка (расстрел), стукач (доносчик), шмон (обыск). Ферросплавы, нуклеиновая кислота, неметаллы.

Вариант ДЗ № 8

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, МП5, МК5, МР1, МР4, П1, П5, П6, П8

Выполните следующие задания:

1. Подберите к старославянизмам русские варианты слов.

Брада, младость, млеко, нощь, брег, глас, длань, власы, злато, перси, ланиты, уста.

2. В приведённых примерах выделите старославянизмы, укажите их функцию в речи.

1. Воскресни, боже! Боже правых!
И их молению внемли:
Приди, суди, карай лукавых,
И будь един царём земли!
(Г. Р. Державин)

2. Навис покров угрюмой нощи
На своде дремлющих небес ⟨...⟩
(А. С. Пушкин)

3. Редела ночь; любовница Кефала,
Облокотясь на рдяные врата
Младого дня, из кос своих роняла
Златые зёрна перлов и опала
На синие долины и леса ⟨...⟩
(Ап. Майков)

3. Найдите в словах элементы, указывающие на принадлежность слов к заимствованным. Пользуясь толковым словарем, объясните значения слов.

Анализ, эскадрон, аббат, экзекуция, софа, аскет, агент, форма, вуаль, брошюра, коалиция, какао, театр, авианосец, миллиметр, зоопарк, трансформация, дисгармония, киноаппарат, альтруизм, деканат, стереотип, интервал, уникум, филология, трансагентство, герой.

4. Поток заимствований в русский язык особенно увеличился в 90-е годы XX в. Это связано с социально-политическими изменениями, происшедшими в тот период. Определите, с какой сферой жизни общества связаны данные группы слов. При необходимости обращайтесь к словарю иностранных слов.

1) Инаугурация, спикер, импичмент, электорат, консенсус.
2) Компьютер, дисплей, файл, плеер, пейджер, факс.
3) Аудитор, бартер, брокер, дилер, инвестиция, конверсия, спонсор.
4) Бестселлер, триллер, хиты, шоумен, клипмейкер.
5) Сникерс, твикс, гамбургер, чизбургер, спрайт.

5. Среди данных слов найдите: 1) архаизмы, 2) историзмы, 3) общеязыковые неологизмы, 4) окказионализмы.

Конка, стогна («площадь»), алтын, длань («ладонь»), бурса, брань («война»), СМИ, живот («жизнь»), пищаль, вече; распеснить, комплиментщина, миноносица (В. Маяковский); подаять («подавать»), путинцы, рек («сказал»), ловитва («охота»),

городовой, кольчуга, электронная почта; курсиха, декабрик, стихоза, виолончелить, мальчуганка (И. Северянин); уезд,вотще («напрасно»),интернет-кафе; сбербанкиада, шоуизация (из газет).

6. Среди слов, бывших неологизмами в определённые годы XX в., найдите: 1) историзмы, 2) слова, оставшиеся в активном словаре в наше время.

Начало века: эсер, большевик, МХАТ, аэроплан, голкипер.

20-е гг.: наркомат,женотдел, продразвёрстка, губчека, красноармеец, МТС, нэп, электрификация, комсомол,.

30-е гг.: самолёт, вратарь, коллективизация, колхоз, метростроевцы, ударник производства.

40-е гг.: фашисты, гестаповцы, вермахт, антифашист, диверсанты, заградотряд, смершевцы, штрафбат, похоронка.

60-е гг.: космонавт, целинник, КВН (игра), космодром, микро-автобус, оттепель (в социально-политической сфере), стиляга, хрущовка.

70–80-е гг.: ЭВМ, компьютер, монитор, перестройка (новая политика в государственной сфере), дискотека, афганцы (ветераны Афганской войны).

90-е гг. — конец XX в.: посткоммунистический, СНГ, омоновцы, федералы, ЛДПР, ваучер, шоу-бизнес, Интернет, глобальная деревня, гипертекст, джойстик.

7. Объясните значение фразеологических единиц. Подберите к ним фразеологизмы-синонимы.

1. С глазу на глаз. Засучив рукава. Держать ухо востро. Попасть впросак. Приказал долго жить. 2. Отдать богу душу. Попасть пальцем в небо. Глядеть в оба. Сыграл в ящик. Сесть в калошу. Навострить уши. Один на один. В поте лица. Отошёл в мир иной. Не покладая рук.

8. Докажите, что данные фразеологизмы многозначны. Образец: мокрая курица — «безвольный, бесхитростный человек, размазня»; «человек, имеющий жалкий вид». Валять дурака, боевое крещение, увидеть свет.

Вариант ДЗ № 9

Тема 4.1 Морфемика

Проверяемые результаты обучения – П5

Выполните следующие задания:

1. В данных словах выделите корни; определите корни, которые: 1) могут употребляться без словообразующих суффиксов, 2) не могут употребляться без словообразующих аффиксов, 3) не имеют аффиксов.

Включить, хитрюга, ведь, застегнуть, вдруг, полевой, рыжик, немец, бюро, карманчик, водица, жрица, боа, заземлить, заслонить, цеце (муха), авеню, добавить, варьете, загородный, откупорить.

2. Выделите окончания, определите их грамматические значения. Объясните лексическое значение слов.

Идентичный, кавычки, координатор, субсидия, конфисковал, лицензия, лицемерить, совестлив, прозорливы, притягателен, идеализировал, мытарит, сентиментальный, философствуем.

3. Обозначьте суффиксы. Определите функцию суффикса: 1) словообразующая, 2) формообразующая.

Апельсиновый, бежал, водяной, беги, стебелёк, светлее, торфянистый, ярчайший, добрейший, комковатый, доброта, крикнуть, рассказывать,молочник,семеро, нагревать, плохенький.

4. Объясните лексическое значение слов-паронимов, образованных с помощью разных суффиксов. Обозначьте суффиксы.

Безответный — безответственный, существо — сущность, дипломатичный — дипломатический, пустошь — пустырь, личико — личность, новшество— новинка, конструкторский —конструктивный.

5. Обозначьте приставки.

Перевыборы, начертить, переписать, архиплут, зарисовать, перекрыть, прескверный, построить, перенести, ультрамодный, вовнутрь, сшить, перерисовать, заударный, соткать, насовсем, перемыть, наименьший, наилегчайший, повсюду.

5. От данных слов образуйте с помощью приставок антонимы и синонимы.

Толкнуть, бить, лезть, бросить, колоть, плеснуть, гнать, нести, бежать, вертеть.

6. Сгруппируйте слова, являющиеся формами одного и того же слова, и однокоренные слова.

1) Глазурь, глазурящий, глазурный, глазурить, глазуревый.
2) Удалить, далеко, удалённый, удалиться, дальний, дальнозоркий, вдаль.
3) Деньги, денежки, денег, деньжонки, деньга, деньгами, денежный.

8. Установите способ образования данных слов; обозначьте, если возможно, словообразовательное средство.

Читатель, сверхмощный, улететь, учиться, настенный, покрикивать, наесться, куститься, обанкротиться, генерал-лейтенант, чёрно-белый, ясновидец, МГУ, детдом, зарплата, препод (преподаватель), вздох, крик. Блестящие (способности), мир (состояние без войны), времяисчисление, долг (обязанность), высококачественный, долгоиграющий, ручка (автоматическая), (зашёл) к одному (знакомому), быстрорастворимый.

Вариант ДЗ № 10

Тема 4.2 Словообразование

Проверяемые результаты обучения – П5

Выполните следующие задания:

1. В данных словах выделите корни; определите корни, которые: 1) могут употребляться без словообразующих суффиксов, 2) не могут употребляться без словообразующих аффиксов, 3) не имеют аффиксов.

Включить, хитрюга, ведь, застегнуть, вдруг, полевой, рыжик, немец, бюро, карманчик, водица, жрица, боа, заземлить, заслонить, цеце (муха), авеню, добавить, варьете, загородный, откупорить.

2. Выделите окончания, определите их грамматические значения. Объясните лексическое значение слов.

Идентичный, кавычки, координатор, субсидия, конфисковал, лицензия, лицемерить, совестлив, прозорливы, притягателен, идеализировал, мытарит, сентиментальный, философствуем.

3. Обозначьте суффиксы. Определите функцию суффикса: 1) словообразующая, 2) формообразующая.

Апельсиновый, бежал, водяной, беги, стебелёк, светлее, торфянистый, ярчайший, добрейший, комковатый, доброта, крикнуть, рассказывать, молочник, семеро, нагревать, плохенький.

4. Объясните лексическое значение слов-паронимов, образованных с помощью разных суффиксов. Обозначьте суффиксы.

Безответный — безответственный, существо — сущность, дипломатичный — дипломатический, пустошь — пустырь, личико — личность, новшество— новинка, конструкторский —конструктивный.

5. Обозначьте приставки.

Перевыборы, начертить, переписать, архиплут, зарисовать, перекрыть, прескверный, построить, перенести, ультрамодный, вовнутрь, сшить, перерисовать, заударный, соткать, насовсем, перемыть, наименьший, наилегчайший, повсюду.

5. От данных слов образуйте с помощью приставок антонимы и синонимы.

Толкнуть, бить, лезть, бросить, колоть, плеснуть, гнать, нести, бежать, вертеть.

6. Сгруппируйте слова, являющиеся формами одного и того же слова, и однокоренные слова.

1) Глазурь, глазурящий, глазурный, глазурить, глазуревый.
2) Удалить, далеко, удалённый, удалиться, дальний, дальнозоркий, вдаль.
3) Деньги, денежки, денег, деньжонки, деньга, деньгами, денежный.

8. Установите способ образования данных слов; обозначьте, если возможно, словообразовательное средство.

Читатель, сверхмощный, улететь, учиться, настенный, покрикивать, наесться, куститься, обанкротиться, генерал-лейтенант, чёрно-белый, ясновидец, МГУ, детдом, зарплата, препод (преподаватель), вздох, крик. Блестящие (способности), мир (состояние без войны), времяисчисление, долг (обязанность), высококачественный, долгоиграющий, ручка (автоматическая), (зашёл) к одному (знакомому), быстрорастворимый.

Вариант ДЗ№ 11

Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка

Проверяемые результаты обучения – Л3, П1, П6

1. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Чередующиеся гласные в корне слова». Объясните написание данных слов.

Полагаю, что-то повлияло на мой душевный состав, но я не свободен от тяги к морю: стоит мне на какой-нибудь блестящей картине начать рассматривать наклонившийся в волнах кораблик, стоит мне увидеть какую-нибудь пузатую касающуюся берега лодочку, стоит замедлить шаги, задержаться посередине ближайшего к заливу моста, заглянуть с него туда, где гранитное острие снимает верхние слои воды, рассекает водоросли, как я пр…поминаю то же чувс…во – кажется, что мост вместе со мной плывет вверх по течению. Стоит мне только представить, предположить все это, как поднимается во мне нечто сродни сквозняку в сторону взморья, касается самых ранних сторон моей души. Сжимает сердце.

Правда, в очень юном возрасте мне привелось немного поплавать, а два или три раза я даже попадал на море в серьезные переплеты. Но мне даже неловко вспоминать о них в пр…сутствии некоторых моих близких родственников – сильных, загорелых моих ровес…ников.

2. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Приставки при-, пре-». Объясните написание данных слов. Определите стиль и жанр текста. Выявите основную его мысль.

В душные июльские ночи двери в палаты не прикрывались. Многие теперь признавались, что полюбили просыпаться рано, еще сквозь дремоту слыша бе…церемонный птичий щебет над самым ухом. Прилетевший с гор ветерок треплет края простыни, приветливо к…сается …пящих детей. Не смотря на все превратности войны, на непрестанную боль и страдания, они улыбаются, придаваясь утренней неге. Ночь унесла с собой все вчерашние огорчения. Ра…светный холодок, запах акаций и росы будто сами собой входят в гру…ь, и родится бе…причинная радость. Все вокру… преображается. Всего хочется: и утренней каши, и кни…ку предложить соседу, с которым вчера по…сорился, и птицу на кровать приманить.

3. Напишите сложные слова, раскрыв скобки.

(Анти)народный, (мульти)миллионер, (инфра)красный, (контр)предложение, (пан)германский, (пан)Европа, (псевдоклассический, (супер)обложка, (ультра)правый, (экстра)ординарный, (пол)метра, (пол)лимона, (пол)десятого, (пол)яблока, (пол)листа, (пол)города, (пол)Москвы, (пол)Африки, (пол)апельсина, (пол)миллиона, (авиа) конструктор, (авто) база, (агро) техника, (био) станция, (вело) спорт, (гидро) механика, (зоо) магазин, (кино) театр, (метео) сводка, (микро) автобус, (радио) передача, (теле) постановка, (фото) лаборатория, (электро) станция, (авто) (мото) (вело) гонки, (электро) (водо) лечебница, (Вагоно) ремонтные мастерские, (горно) лыжная станция, (естественно) исторические условия, (железно) дорожное движение, (машино) строительный завод, (металло) режущий станок, (поле) защитные насаждения, (рельсо) прокатный стан, (сельско) Хозяйственные машины, (сложно) сочиненное.

5.5 Примеры практических работ

Практическая работа №1 Выполнение заданий по обобщению знанию о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования

Цель: формирование умения оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка о русском языке как науке; формирование навыков самостоятельности и творческой активности; совершенствование письменной речи.

Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Контрольные вопросы:

- Докажите, что язык является системой.
- Назовите методы языкового исследования. Приведите примеры.

Ход работы:

Задание 1. Прочитайте высказывания о русском языке русских поэтов и писателей, оставивших заметный след в истории российской культуры.

1) Рассматривая народ как существо духовного порядка, мы можем назвать язык, на котором он говорит, его душой, и тогда история этого языка будет значительнее, чем даже история политических изменений этого народа, с которыми, однако, история его тесно связана. История русского языка, быть может, раскроет перед вами характер народа, говорящего на нём. Свободный, сильный, богатый, он возник раньше, чем установилось крепостное рабство и деспотизм (В.К.Кюхельбекер)

2) Зачем писателю не повиноваться принятым обычаям в словесности своего народа, как он повинуется законам своего языка? Он должен владеть своим предметом, несмотря на затруднительность правил, как он обязан владеть языком, несмотря на грамматические оковы (А.С.Пушкин)

3) Создать язык невозможно, ибо его творит народ; филологи только открывают его законы и приводят их в систему, а писатели только творят на нём сообразно с сими законами (В.Г.Белинский)

- Что общего можно обнаружить во всех этих отрывках? Что вы знаете об авторах этих текстов? Почему их мнению можно доверять?

Задание 2. Напишите небольшое рассуждение о родном языке: попробуйте ответить на вопрос «Зачем необходимо знать русский язык?»

Задание 3. Прочитайте следующий теоретический материал и на основании его ответьте на следующие вопросы:

- Какие методы исследования языка лежат в основе следующих словарей и справочников: «Толкового русского языка» С.И. Ожегова, «Этимологический словарь русского языка» М. Фасмера, «Справочник русского языка: орфография и пунктуация» Д.Е. Розенталя, «Англо-русский словарь» В.К. Мюллера?

- Какой метод исследования языка лежит в основе фонетического, морфологического, синтаксического анализов?

Справка:

Основными методами исследования языка является описательный, сравнительно-исторический, сопоставительный и структурный.

Описательный метод

Его цель - дать точное и полное описание языковых единиц Суть метода заключается в инвентаризации и систематизации языковых единиц. Так, например, если необходимо исследовать фонетическую систему какого-то языка, ученый должен вычленить из речи все звуки, идентифицировать их и представить их полный список (инвентаризировать звуки), затем классифицировать их (выделить гласные и согласные, согласные разделить на сонорные и шумные, шумные - на звонкие и глухие и т.п.). Этот метод имеет большое практическое значение, поскольку связывает лингвистику с общественными потребностями. На его основе созданы описательные грамматики различных языков и толковые, орфографические, орфоэпические и другие нормативные словари.

Сравнительно-исторический метод

Объектом этого метода являются родственные языки, то есть те, которые имеют общего предка. Главная задача этого метода - открытие законов, по которым развивались родственные языки в прошлом. С его помощью можно реконструировать (воспроизвести) древние не зафиксированные в памятниках письменности языковые единицы - звуки, слова, их формы и значение.

Сопоставительный метод

Объектом этого метода является изучение различных языков - родственных и неродственных. Цель - путем сопоставления выявить общие, одинаковые и отличные, специфические черты сопоставляемых языков в звуковой, словарной и грамматической системах. Практическое применения сопоставительный метод нашел в теории и практике перевода и в методике преподавания иностранных языков. На его основе создают сопоставительные грамматики языков, сравнительные типологии языков, двуязычные и переводные словари.

Структурный метод

Он применяется при исследовании структуры языка, а его целью является знание языка как целостной функциональной структуры, элементы которой соотнесены и связаны строгой системой отношений и связей. Структурный метод является продолжением в новом направлении описательного метода: и тот, и другой имеют в виду функционирование языка. Однако описательный метод используется для исследования «наборов» действующих в языке частей и элементов, а структурный – для исследования отношений, связей, зависимостей между этими частями и элементами. Эти два метода дополняют друг друга.

Практическая работа №2 Составление связного высказывания на заданную тему.

Цель: обучение составлению монологического высказывания на лингвистическую тему; развитие умения высказывать свою точку зрения по заданному тексту, аргументируя ее; формирование навыков самостоятельности и творческой активности; совершенствование письменной речи.

Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Контрольные вопросы:

1. Что такое сочинение-рассуждение на лингвистическую тему?
2. Какова цель написания сочинения на лингвистическую тему?
3. Какова композиция сочинения-рассуждения?
4. Какие средства выразительности вы знаете? Что такое метафора?

Ход работы:

Задание 1. Прочитайте текст. Дайте устный ответ на вопрос, почему фразеологизмы – неизменные спутники нашей жизни. Приведите аргументы своих рассуждений, используя и текст А. Лиханова и свой жизненный опыт.

(1)Я резко обернулась и увидала дикое: молча, злобно, неумело Сева Агапов колотил Аллочку Ощепкову, а та сопротивлялась точно кошка — так же молча, злобно и неумело.

(2)Я подскочила к Севе, встряхнула его, чтобы он опомнился, пришёл в себя, дёрнула за руку, и без всякого перехода, с той же яростью Сева стал бить по моей руке свободным кулаком, грязно ругаясь. (3)Я, ошеломлённая, приговаривала на его удары:

— (4)Сева! (5)Севочка! (6)Сева!

(7)Сильным драчливым движением он обрушился всем телом на мою руку и вырвался.

(8)Дверь хлопнула, а я заплакала. (9)От неожиданности, страха, бессилия. (10)Завыла полный голос. (11)Что делать, я тогда была начинающим учителем и часто плакала. (12)Мне многое было внове, а это — страшней всего — недетская детская брань.

(13)Теперь-то, десять лет спустя, пройдя многое и хлебнув разного, отвыкнув от слез и привыкнув к жёсткости подлинной правды, я твердо знаю, что учитель должен уметь погрузиться в человека и не всегда — далеко не всегда! — там, в глубине, найдет он благоухающие цветы, порой бывает как раз наоборот. (14)Но не надо пугаться! (15)Надо браться за дело, закатав рукава. (16)Надо брать в руки мотыгу и, несмотря на тягость и грязь, спотыкаясь, заходя в тупики и снова возвращаясь, осушать болото, пока на его месте не зацветут сады!

(17)Нет стыдных положений, есть стыдное — или стыдливое — отношение к делу, и я не раз ощущала особый прилив чистоты и ясности, с упоением вышвыривая из самых потайных закоулков детских душ дрянное, подлое, низменное, которого, кстати сказать, не так уж и мало едва ли не в каждом человеке.

(18)Испуг и паника не самый лучший выход из положении для учителя, который услышал ругань или увидел гадость. (19)Давай-ка за дело, да лучше втихомолку, но по-настоящему, без суеты и восклицаний!

(20)Самое тяжкое в учителе, самое неизлечимое — коли он трясется за свой престиж, боится признать ошибку да еще в ошибке упрямится. (21)Этот камень тяжек, и самый для учителя тяжкий грех валить, пользуясь авторитетом профессии, с больной головы на здоровую, да ещё ежели голова эта малая, ученическая...

(22)Повторю снова, что это — мое нынешнее понимание проблемы, когда слёзы мои пересохли, но не оттого, что иссяк родник, а оттого, что стала сдержаннее, а любовь моя разумней и сердце, выходит, опытней. (По А. Лиханову.)

Задание 2. Прочитайте текст. Напишите сочинение-рассуждение, раскрывая смысл высказывания: «Нет тропа более блистательного, сообщающего речи большее количество ярких образов, чем метафора». Аргументируя свой ответ, приведите два примера из прочитанного текста А. Чирвы.

(1)Прочитайте несколько рассказов, новелл, коротких эссе и постарайтесь понять, по каким законам происходит восприятие небольшого художественного текста. (2)В качестве подсказки сошлёмся на мнение Г. Уэллса. (3)Он сказал об этом весьма впечатляюще, сравнив читателя короткого рассказа с человеком, убегающим от тигра. (4)Этот человек, по справедливому замечанию писателя, не будет останавливаться, чтобы нарвать ромашек,

растущих у тропинки, по которой бежит, и вряд ли ему придёт в голову любоваться деревом, на которое он должен взобраться, спасаясь от опасности. (5)Цель рассказа, новеллы — создать иллюзию напряжённого действия. (6)Но ведь не ради же напряжённого действия пишется малое произведение. (7)Тогда чем же оно завораживает, в чём его прелесть?

(8)Рассказ — наиболее адекватная форма передачи всей многосложности жизни. (9)К этому не пригоден никакой другой жанр. (10)В. Белинский сказал, что, в отличие от романа, рассказ в свои тесные рамки заключает такие события, которые «в одном мгновении сосредотачивают столько жизни, сколько не изжить и в века».

(11)Л. Леонов рассказы А. П. Чехова уподобил большим старым звёздам, в которых «весит тонны каждая строка такого плотного словесного вещества».

(12)Динамизм, уплотнённость, сжатость мысли в каждом слове — отличительный признак любого рассказа, если он претендует на художественность. (13)Классический рассказ — образец художественности. (14)Она, по определению Белинского, состоит в том, «чтобы каждое слово было не только у места, — чтобы оно было необходимо, неизбежно и чтобы как можно было меньше слов». (15)Краткость произведения как условие жанра обязывает писателя быть предельно экономным — находить средства, позволяющие избегать разъяснений, комментариев, длинных описаний, а это возможно лишь при повышенной требовательности к собственному мастерству.

(16) Но мастерство писателя не может быть реализовано без мастерства читателя. (17)Требовательность одного рождает повышенную взыскательность к другому. (18) Рассказ недоступен тому, кто пытается уразуметь что-то, лишь скользя по поверхности сюжета. (19) Надо уметь проникать в суть мгновения, запёчатлённого автором. (20) Вот почему рассказ — своего рода индикатор, выявляющий степень читательской культуры, уровень восприятия того, что создано творцом. (По А. Чирве)

Практическая работа №3 Лингвостилистический анализ текста.

Цель: совершенствование умений анализировать текст по принципу выявления средств художественной выразительности в связи с жанровым своеобразием и идейно-тематическим содержанием; совершенствование умения определять тип, стиль и жанр текста; совершенствование умения перерабатывать исходный текст.

Результаты обучения: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П7

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Контрольные вопросы:

1. Что такое текст? Каковы его основные признаки?
2. На какие структурные компоненты членится текст?
3. Какие факторы определяют композицию текста?
4. Расскажите об основных видах сокращений текста.
5. Чем отличаются тезисы от конспекта? Каковы основные их особенности?

Ход работы:

Задание 1. Познакомьтесь с планом и примером лингвостилистического анализа текста.

Я вынул из ящика стола тяжелые списки романа и черновые тетради и начал их жечь. Это страшно трудно делать, потому что исписанная бумага горит неохотно. Ломая ногти, я раздирал тетради, стоймя вкладывая их между поленьями и кочергой, трепал листы. Пепел по временам одолевал меня, душил пламя, но я боролся с ним, и роман, упорно сопротивляясь, всё же погибал. Знакомые слова мелькали передо мной, они пропадали лишь тогда, когда бумага чернела, и я кочергой яростно добивал их. (По М. Булгакову)

1) Определите тему текста.
2) Определите основную мысль текста.
3) Выделите микротемы.

4) Определите тип текста.
5) Определите стиль текста.
6) Укажите используемые стилистические средства.
7) Какова особенность употребления глаголов в данном тексте.

Примерный план ответа:

Тема текста – решение писателя сжечь свою рукопись.

Главная мысль – изображение события и состояния человека, уничтожающего свой сокровенный труд. Текст содержит одну микротему.

Это образец художественного стиля. Слова в переносном значении помогают описать переживания человека, обилие глаголов и глагольных форм даёт ощущение динамизма, стремительности происходящего: ломая ногти, раздирал тетради; пепел душил пламя; сопротивляясь; мелькали; добивал.

Данный текст типологически представляет собой повествование с элементами описания состояния человека. Событие показано в хронологической последовательности. Мы наглядно представляем начало, развитие и конец действия: вынул списки романа – раздирал тетради – вкладывал между поленьями - роман погибал – бумага чернела. Глаголы прошедшего времени, обозначая последовательно сменяющиеся события, помогают развёртыванию повествования.

Задание 2. Сделать лингвостилистический анализ текста по предложенному плану:

1) Определите тему текста.
2) Определите основную мысль текста.
3) Выделите микротемы.
4) Определите тип текста.
5) Охарактеризуйте ситуацию общения (условия и задачи речи), в которых может быть использован текст.
6) Назовите основные стилевые черты, нашедшие отражение в этом тексте (непринуждённость — официальность, точность — расплывчатость названия, эмоциональность — бесстрастность, конкретность — абстрактность, субъективность — объективность, образность — отсутствие образности, подчёркнутая логичность, призывность речи).
7) Укажите языковые средства (лексические, словообразовательные, морфологические, синтаксические), с помощью которых раскрываются в данном тексте названные вами стилевые черты.
8) Сделайте вывод: к какому стилю относится данный текст.

Честь истинная и ложная

Я не люблю определений и часто не готов к ним. Но я могу указать не некоторые различия между совестью и честью.

Между совестью и честью есть одно существенное различие. Совесть всегда исходит из глубины души, и совестью в той или иной мере очищаются. Совесть «грызет». Совесть не бывает ложной. Она бывает приглушенной или слишком
преувеличенной. Но представления о чести бывают совершенно ложными, эти ложные представления наносят колоссальный ущерб государству. Я имею в виду то, что называется «честью мундира». У нас исчезло такое несвойственное нашему
обществу явление, как понятие дворянской чести, «честь мундира» остается тяжелым грузом. Точно человек умер, а остался только мундир, с которого сняты ордена. И внутри его уже не бьется совестливое сердце.

«Честь мундира» заставляет руководителей отстаивать ложные или порочные проекты, настаивать на продолжении явно неудачных строек, бороться с охраняющими

памятники обществами («наша стройка важнее»). Примеров подобного отстаивания «чести мундира» можно привести много. Честь истинная – всегда в соответствии с совестью.

Честь ложная – мираж в пустыне, в нравственной пустыне человеческой (вернее, «чиновничьей») души. (Д.С. Лихачев. Письма о добром и прекрасном)

Практическая работа № 4 Сопоставление устной и письменной речи

Цель: развивать умения оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления; развивать способности опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать и оценивать языковые факты; овладение на этой основе культурой устной и письменной речи; обогащение активного и потенциального словарного запаса; расширение объема используемых в речи грамматических средств; совершенствование способности применять приобретенные знания, умения и навыки в процессе речевого общения в учебной деятельности.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МК4, МР1, МР3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Ход работы:

Задание 1. Прочитайте текст и выполните задания, данные к нему.

Желто-бурые **щетки жнивья** глядели голо и холодно в сумерках, только чертополох силой засел на межах с черно-желтыми пуговками ржавой дикой рябины. Уже не было стреляющих в просторе стрижей, только черное галочье шумело в **холодеющем**, небе, **кружило** над избами, кричало, что идет осень. В серых рядах стояли пышно разубранные рябины, точно красно-кафтанная стража, затесавшаяся в серую толпу мужиков. Стайки **жиревших** гусей звонко трубили, подвигаясь к ночлегам, и в крике их **чудились** холода. Черные пугала пялили руки в захолодевших пустых огородах. **Неуютом** и холодом смотрело **все** здесь, и не хотелось **идти**.

1) Выпишите выделенные слова, в них подчеркните твёрдые согласные одной чертой и мягкие двумя чертами.

2) Выпишите из текста слова, в которых согласные буквы обозначают согласные звуки, не соответствующие их написанию. Подчеркните букву и укажите звук. Например. В стороне - [ф]стороне.

3) Выпишите из текста слова, в которых разными способами обозначена на письме мягкость согласных звуков (не менее трёх слов в каждый столбец): с помощью Ь, перед Я, Ю, Е, Ё; буквы, обозначающие всегда мягкие звуки

4) Выпишите из текста по 2 слова, в которых: А) букв больше, чем звуков; Б) звуков больше, чем букв.

Задание 2. Прочитайте отрывок из стихотворения С. Маршака. Найдите ошибки, исправьте их, подберите проверочные слова.

Вот гуси с вывотком гусят
Галдят, шипят, как змеи,
Грузовику они гразят,
Вытягивая шеи.
Но не страшна грузовику
Гусей гарластых стая.
Гутком гразит он гусаку,
Дорогу расчищая.

Практическая работа №5 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Цель: совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность; совершенствование умения пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания, орфографическими словарями.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МП4, МП5, МК5, П6
Обеспечение занятия: рабочая тетрадь, орфографический словарь русского языка.

Контрольные вопросы:

1. В чем сущность морфологического принципа русской орфографии и каковы его преимущества?
2. В чем сущность фонематического принципа русской орфографии?
3. Охарактеризуйте сущность фонетических написаний и укажите основные случаи их применения.
4. Какие написания относятся к историческим?
5. Охарактеризуйте сущность дифференцирующих написаний.

Ход работы:

Задание 1. Перепишите текст, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

(1) Ран…им осен…им утром я собрался домой и готовил все охотнич… пр…надлежности. (2) К ст…рожк… лесника под…ехала небольшая коляска с кожа…ым верхом на сидень… которой лежали подарки из помещ…ч…го дома. (3) Уложив все поудобнее я покинул гостепр…имный дом где провел лучшие дни летн… отдыха.

(4) Лошаденка киргиз…кой породы не спеша повезла нас по глин…стой вяз...кой дорог… . (5) Мы пр…ехали через берез…вый лесоч….к и пр…близились к уз…нькой речк… с ненадежным до…атым мост…ком. (6) Зато это был кратчайший путь к станци… . (7) Нашей лошадк… почуял…сь по-видимому пр…сутствие где-то невдалеке волч… стаи и она недоверч…вым глазом пок…силась на чащ…бу на противоположн… берегу. (8) Однако возница был спокоен и невозмутим.

(9) Надоедл…вый скрип к…лес уб…юкал меня. (10) Я задремал и проснулся когда мы ост…новились возле низ…нького деревян…ого строен…ца с накренивш…йся крышей. (11) Вблизи паслись лошади в ожидании… с…доков. (12) Залив…стый звук свистка подск…зал мне где искать дежурного по станци….

Задание 2. Вставьте пропущенные буквы. Проверьте по орфографическому словарю написание слов.

Кристал…ический, трехто…нка, ко…респондент, глав…рач, груп…орг, пятибал…ный, кристал…но, грам…офон…ый, грам…запись, прес…конференция, матро…ская, безантен…ый, спецкор… газеты, кол….он…ада, колон…ка, груп…ка, тер…ас…а, тер…икон, ком…ентатор, фин…ка, кол…ективный, пас…ажирский, пас…овать, компромис…ный, кас…овый, прес…ованый, конгрес…мен, стать ас…ом в своем деле, контр…азведка.

Практическая работа №6 Алгоритм лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи.

Цель: совершенствование умения находить и исправлять в тексте лексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов; совершенствование умения пользоваться толковыми, фразеологическими, этимологическими словарями.
Формируемые УУД: Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МК1, МК2, МК3, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П2, П6, П8, П9
Обеспечение занятия: рабочая тетрадь, раздаточный материал по теме «Лексика русского языка».

Контрольные вопросы:

1. Что изучают этимология, лексикология, фразеология, лексикография и лингвистика?
2. Что такое лексическое и грамматическое значение слова?

3. Расскажите об однозначных и многозначных словах; прямом и переносном значении слова.

4. Назовите виды словарей русского языка.

Ход работы:

Задание 1. Подберите синоним и антоним к прилагательным свободный, свежий в следующих словосочетаниях:

1) свободный народ, свободный вход, свободное дыхание, свободное платье, свободная квартира, свободное время;

2) свежий хлеб, свежий вечер, свежий огурец, свежий вид, свежий взгляд, свежий снег.

Задание 2. Составьте словосочетания паронимов деловитый – деловой – дельный – деляческий со словами: отношения, хватка, походка, работник, женщина, характер, критика, секретарь, муравей, рассказ, картина, книга, статья.

Задание 3. Выпишите из текста устаревшие слова, укажите их разряды (историзмы и архаизмы).

Догадывались, зачем царь позвал во дворец. Недавно на Красной площади думным дьяком при барабанном бое с лобного места был прочитан великий указ: «Известно государю учинилось, что гостям, и всем посадским, и купецким и промышленным людям во многих их приказных волокитах от воевод, от приказных и от разных чинов людей в торгах их и во всяких промыслах чинятся большие убытки и разорение…Милосердуя, он, государь, об них указал: во всяких их расправных, судных и челобитных, и в купецких делах… ведать бурмистрам их ив бурмистры выбирать их еж себя погодно добрых и правдивых людей, - кого они меж себя похотят…» (А. Толстой. Петр Первый)

Задание 4. Отредактируйте предложения, устраните речевые ошибки.

1. Сейчас многие писатели пристально занимаются политикой. 2. Артист завоевал признательность зрителей. 3. Это свойство свойственно всем писателям. 4. О моей автобиографии я уже рассказывал. 5. Вчера был дождь, а ныне день теплый и светлый. 6. Эта история вполне тянет на сюжет для фильма-боевика. 7. В этом движении важную скрипку играют христианские демократы. 8. Получить фиаско может каждый спортсмен. 9. Ввиду отсутствия дисциплины класс не пошел в театр. 10. Вышеупомянутые ученики не пришли в школу. 11. Поэт стоял у источников новой поэзии. 12. Речи Трофимова, как и другим персонажам, свойствен лиризм.

Практическая работа №7 Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

Цель: совершенствовать умение владеть приемами вычленения морфем, свободно подбирать однокоренные и одноструктурные слова и отождествлять морфемы.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МК4, МР1, МР3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь

Контрольные вопросы:

1. Что такое морфема?
2. Дайте определения основных видов морфем.
3. Как определить состав слова?
4. Как правильно выделить корень слова, его окончание и правильно найти суффикс?

Ход работы:

Задание 1. Внимательно прочтите слова и заполните таблицу.

Вся, кофе, шли, берет, пальто, насовсем, чтение, втроем, обе, течет, кенгуру, сестра, сжаться, снизу, снежный, мыть, лицевой, внизу, несут, строго, всерьез, кроме, поезд, этот,

седьмой, метро, вдвоем, вчера, несли, быстро, зимой, рисовать, пятый, два, синева, синий, говорить, интересный, дочерний, сеяный, впятером, усеять, гусиный, реже, где.

Корень+окончание	Корень+суффикс+окончание	Корень+суффикс

Задание 2. Внимательно прочитайте текст, разбейте слова на две колонки:

1) однокоренные слова

2) формы одного и того же слова

Осень – пора грибов. Идут и едут грибники в лес, ищут грибные места. Под берёзами, осинами и елями – всюду прячутся грибочки. Вон их сколько!

А ты хочешь, чтобы и в будущем году здесь было много грибов? Тогда срезай гриб осторожно, чтобы не повредить грибницу. Ведь из неё, из тоненьких белых нитей, спрятанных в земле, каждый год вырастают боровики и маслята, сыроежки и лисички, грузди и рыжики.

Задание 3. Прочитайте группы слов. Выделите в них корни. Определите значение каждого из корней-омонимов и распределите слова по группам в соответствии со значением корня.

1. Косарь, косичка, косой, косо, косынка, косонька, косяк, косой. 2. Выкуп, выкупаться, искупаться, искупить, купальный, купальщик, купить, купить, купчая, накупить, перекупщик, покупатель, покупка. 3. Дорога, дорого, дороговизна, дорогой, дорожать, дороженька, дорожить, дороженька, дорожить, дорожка, дорожник, дорожный.

Практическая работа №8 Распределение слов по словообразовательным гнездам. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ

Цель: совершенствовать умение владеть приемами вычленения морфем, распределять слова по словообразовательным гнездам, восстанавливать словообразовательную цепочку, составлять слова с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования; обучение использованию словообразовательных средств в изобразительных целях.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МК4, МР1, МР3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь

Контрольные вопросы:

1. Укажите основные морфологические и неморфологические способы словообразования.
2. Что такое формообразование?
3. Чем формообразование отличается от словообразования?

Ход занятия:

Задание 1. Вставить пропущенное слово в словообразовательной цепочке вместо многоточия.

Учить -> учитель -> … ->учительствовать
Новый -> обновить -> … -> возобновление
Общий -> обобщить -> … ->обобщенно
Пар -> парить -> … ->испарение
Свет -> светить -> … ->освещение
Сказать -> предсказать -> … ->предсказательница
Ходить -> походить -> поход -> … ->по-походному
Живой -> живить -> оживить ->… -> оживленность
Тьма ->темный -> темнеть -> … -> потемнение

Задание 2. Определите способ образования слов.

Подошва, мыло, просмотр, облучение, сороконожка, подземный, сразу, зодчий, кувырком, пирожковая, облачение, рыло, происхождение, молотобоец, подземелье, наудалую, верхом,

мастерская, развязка, подмастерье, ободок, рекордсмен, плодовоягодный, зачастую, учительская (комната), разом, посредине, налегке.

Задание 3. Распределите данные слова по способам словообразования.
Обложка, бескорыстный, прачечная, сбоку, избавление, развитие, незыблемый, пододеяльник, дуло, сногсшибательный, взрыв, предрасположение, постовой, вратарь, подземелье, боком, гончая, подорожник, машиностроение, дворник (в машине), начинка, разветвление, Подмосковье, заочница, древнерусский.

Задание 4. Выпишите слова с уменьшительно-ласкательными суффиксами. Какую функцию выполняет оценочная лексика?

А знаете ли вы, маменька, отчего мы в дворянском звании родились? А всё оттого, что милость божья к нам была. Кабы не она, и мы сидели бы теперь в избушке, да горела бы у нас не свечка, а лучинушка, а уж чайку да кофейку — об этом и думать бы не смели! Сидели бы, я бы лаптишечки ковырял, вы бы щец там каких-нибудь пустеньких поужинать собирали. (М. Салтыков-Щедрин «Господа Головлёвы»)

Практическая работа №9 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Цель: совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность.
Формируемые УУД: МП1, МП3, МП4, МП5, МК5, П6
Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.
Контрольные вопросы:

1. Какие орфограммы, встречающиеся в корнях слов, вы знаете?
2. Расскажите о правописании непроизносимых согласных.
3. Расскажите о правилах написания гласных после шипящих и ц.
4. Расскажите о правописании приставок пре- и при-.

Ход работы:

Задание 1. Вставьте пропущенные буквы и объясните орфограммы.
Чередование гласных в корне

Изл..гать, изл..жить, предпол..гать, прик..саться, прик..снешься, соприк..саться, нал..гать, разл..жение, обм..кнуть, вым..кнуть, выск..чить, непром..каемый плащ, попл..вок, з..ренька, отп..рать замок, разж..гать костер, пож..мать руки, зан..ть позицию, выч..сть одно число из другого.

Безударные гласные в корне слова

Св..дить, прим..рение, изм..рение, объед..нение, вызд..роветь, ед..ница, м..лодой, нар..диться, од..рить, тр..стинка, ук..р..тить, щ..б..танье, св..щенник, сум..рки, разг..вор.
Б..тон, д..легат, вин..грет, рев..ранс, нав..ждение.

Правописание гласных после шипящих и ц

Аж..рный, ж..лудь, ож..г (руки), пощ..чина, прож..рливый, чащ..ба, ц..ган, ц..ркуль, синиц.., корниш..н, чеч..тка, маж..рный, изж..га, ц..корий, никч..мный, ш..колад, печ..нка, ж..ри, параш..т, щ..т.

Правописание двойных согласных

А(л, лл)ея, ба(л, лл)ада, га(л, лл)ерея, кило(м, мм)етр, гра(м,мм)ы, иску(с, сс)ный, пе(р, рр)он, на(п, пп)ерсник, ка(р, рр)икатура, а(т, тт)ракцион, экспре(с, сс)ия, ко(л, лл)онка, шо(с, сс)е, то(н, нн)ель, тро(л, лл)ейбус, те(н, нн)ис, си(м, мм)етрия, иску(с, сс)твенный, ша(с, сс)и.

Правописание непроизносимых согласных

Влас..ный, глас..ность, звез..ный, окрес..ный, опас..ный, праз..ный, безыскус..ный, лес..ница, ровес..ник, сверс..ница, рен..геновский, я..ственный, ше..ствие, гиган..ский, хлес..че, ярос..ный, чу..ствовать, здра..ствуйте, лан..шафт, дерма..тиновый.

Правописание звонких и глухих согласных

Варе..ка, во..зал, фу..бол, засте..ка, ко..ьба, развя..ка, сма..ка, е..жай, моло..ьба, бран..спойт, скла..чина, э..зотика, па..гауз (пакгауз), фла..шток, прести.., фля..ка, про..ьба, сва..ьба, уча..ствовала, деревя..ка.

Задание 2. Прочитайте текст. В чем заключается его стилистическое своеобразие? Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания.

В последние дни нашего пр..бывания в Гонконге погода значительно изменилась. Нас держал почти на одном месте сильный северо-восточный ветер с беспр..рывными шквалами. Днем я спал часа три, как будто пр..дчувствуя беспокойную ночь. Капитан по..шучивал надо мной, глядя, как я ворочаюсь ища прохлады.

К ночи ветер з..вывал больше и больше. Мы беспр..станно ходили справляться к барометру. Когда он дошел до минимальной точки ветер достиг крайних пределов свирепости. Буря р..зыгралась так что нельзя было расслышать гудит ли ветер гремит ли гром. Мы работали всю ночь так что многие похудели от бессонницы отдохнули только на следующий день (По И.А.Гончарову).

Задание 3. Составьте текст-рецензию на тему «Моя любимая книга». В тексте должны быть использованы однокоренные слова и слова одной структуры.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Примеры вариантов вопросов на экзамен

Вариант № 1
Проверяемые результаты обучения - Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5
Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык как система. Основные уровни языка. Язык и культура.

Вариант № 2
Проверяемые результаты обучения - Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5
Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Язык и речь. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств

Вариант № 3
Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5
Деятельность М.В. Ломоносова и А.С. Пушкина в развитии русского литературного языка. Русский литературный язык на рубеже XX – XXI веков.

Вариант № 4
Проверяемые результаты обучения – Л2, МП4, МК2, П3
Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи.

Вариант № 5
Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7
Функциональные стили современного русского языка. Научный стиль речи: его характерные признаки, основные жанры.

Вариант № 6
Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7
Функциональные стили современного русского языка. Официально-деловой стиль речи: его характерные признаки, основные жанры. Виды делового общения.

Вариант № 7
Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7
Функциональные стили современного русского языка. Публицистический стиль, его назначение. Языковые особенности стиля, сфера использования, жанры стиля.

Вариант № 8
Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7
Основы ораторского искусства. Этапы подготовки публичной речи. Особенности построения публичного выступления.

Вариант № 9

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7
Функциональные стили современного русского языка. Художественный стиль, его основные признаки. Экспрессивные средства художественного языка.

Вариант № 10
Проверяемые результаты обучения – М5, П5
Фонетические единицы. Характеристика гласных и согласных звуков. Звуковые процессы в области безударных гласных и согласных.

Вариант № 11
Проверяемые результаты обучения – М5, П5
Орфоэпия как наука. Особенности русского ударения. Интонационное богатство русской речи.

Вариант № 12
Проверяемые результаты обучения – МП5, П5
Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Употребление буквы Ь.

Вариант № 13
Проверяемые результаты обучения – МП5, П5
Правописание гласных О-Е(Ё) после шипящих согласных и Ц. Правописание приставок на З - / С -. Правописание И – Ы после приставок. Правописание приставок при - / пре -.

Вариант № 14
Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8
Понятие лексического и грамматического значения слова. Прямое и переносное значение слова. Слова однозначные и многозначные.

Вариант № 15
Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8
Лексические группы слов: омонимы, типы омонимов, синонимы, антонимы, паронимы. Роль данных лексических групп в речи.

Вариант № 16
Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8
Лексические группы слов по употреблению и происхождению. Фразеологизмы.

Вариант № 17
Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5
Понятие морфемы. Типы морфем и их функции. Особенности морфемного разбора слов.

Вариант № 18
Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5, П6
Предмет словообразования как науки. Основные способы образования слов.

Вариант № 19
Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, П6
Правописание приставок ПРЕ-, ПРИ-. Правописание сложных слов.

6.2 Примеры практических заданий к экзамену

Вариант № 1

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П9

Д…ревня, куда привезли Бима, уд…вила его. З(С)десь тоже жили люди, но все было не так, как там, где он р…дился и вырос. Домики маленькие — прямо на земле без лес(т)ничных пл…щадок, без многочислен(нн)ых порогов, двери (не)щелкают замками. Ночью, правда, двери зап…рают на засов (из)нутри. Все домики покрыты ребристыми серовато-белыми листами. Утром в одно и то же время из каждого домика идет (в)верх дым, но однако же они (не) едут и (не) улетают никуда, а стоят себе ровненько р…дами и дымят тихо и мирно.

Но самым поразительным для Бима теперь оказалось то, что (в)месте с людьми з(с)десь живут разные животные и птицы: коровы, куры, гуси, овцы, свиньи, знакомство с которыми состоялось не сразу. У животных позади каждого людского дом…ка свои дом…ки, покрытые иной раз соломой, а иной раз к…мышом и огороженные (не)высокой просвечивающей стеной из перекрученных палок и хворостин. И никто н…когда (не) трогает — н… люди животных и птиц, ни животные людей, и никто ни в кого (не) стреляет из ружья.

(В) первый день Биму постелили сена в углу сеней. Человек привязал его за веревку, хорошо нак..рмил и куда-то уш…л, надев плащ. Остаток дня Бим провел в од…ночестве при полной тишине и без(с)молвии. ***Перед вечером он услышал, как зашуршали к…пытцами по земле овцы, как они вошли во двор, как промычала корова внутри с…рая***. А вскоре пришел и человек тот, но теперь с мальчиком, в плаще, в сапогах, на голове шапка, в руках длин(нн)ая палка, лицо у него было такое (же) коричневое, как у доброго человека, а пахло от мальчика овцами.

- Ну, Алеша, смотри нового товарища, - сказал взрослый мальчику.

Они под…шли к Биму (в)плотную. Бим встал, присел, п…дал мальчику лапу, чем и сказал: «Здравствуй. Ты - хороший!» (Г. Троепольский)

Задания к тексту:

1. Озаглавьте текст.

2.Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.

3. Из текста выпишите причастия и произведите их морфологический разбор.

4. Выпишите из текста 3 словосочетания со связью согласование и произведите их анализ.

5. Найдите и выпишите из текста предложение с однородными членами, объясните постановку в нем знаков препинания, постройте схему предложения.

6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения текста. Составьте схему этого предложения.

Вариант № 2

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П9

Отбл…стали молнии, отгр…хотала канонада грома. ***Ярос…ный барабанщик-дождь сначала пр…остановил, а затем и совсем пр…кратил свою тр…скотню***. Стихии больше не спор…т, не бор…тся. Буря отбушевала, атаки рвавшихся со всех ст…рон ветров отраже(н, нн)ы деревьями. Они резко вырисовываются на очищающемся небе, (чуть) чуть колышутся.

Рас…трое(н,нн)ые, ра…громленные полчища туч уносятся с места сражения. Сейчас должно появиться (из) за обл…чка со…нце. Оно уже выглядывает верхним краешком. Выпр…мляется освеже(н,нн)ая рожь, благодарно тр…пещет глянц…вая древесная листва. Все ж…вое вновь суетится и мечется. С новым азартом стрекочет кузнеч…к, в медвяных чашечках цветов возятся деловито пч…лы. По соломинкам, как по лес…нице, шествует жуч…к и важно ра…правляет свои миниатюрные крылышки. Над камыш…м ручья кружатся (темно) синие и бирюзовые стрекозы. Шмель начинает жу…жать и нудно проповедовать что (то) (не) слушающим его насекомым.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.
3. Произведите фонетический анализ слов *вырисовываются, шествует*.
4. Выпишите из текста 3 словосочетания со связью управление и произведите их анализ.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните постановку знаков препинания при однородных членах в первом абзаце текста.

Вариант № 3

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

Всякий раз, открывая книгу Твардовского, чувствуешь, как в тебе прибавляется жизнь. На это великое чудо способны немногие из писателей: как из какого-то чередования слов сочетания строчек возникает вокруг поток или ветер, и пребывание в этом потоке становится счастьем? Как из повседневной реальности вдруг возникает вселенная, целый живой, полный звуков и запахов, мир? И он, этот мир, повторяя в деталях реальность, всё же больше, полнее богаче её, ибо гений художника её осветил и дополнил, и возвёл в ранг бессмертного, несокрушимого бытия... Великий художник творит «навсегда», и это уж дело потомков: вместят ли они то великое, чем он их одарил, приобщатся ли вместе с ним к вечности — или, по слабости и оскудению душ, прельстятся никчемными, ярко раскрашенными побрякушками?

Твардовский — поэт навсегда; его лучшие строки уже звучат в вечности...

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Определите, однозначными или многозначными являются подчеркнутые слова. Раскройте все возможные лексические значения этих слов.
3. Произведите фонетический анализ слов *реальность, сочетание*.
4. Произведите морфологический разбор двух любых деепричастий из текста.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните расстановку знаков препинания в первом предложении текста.

Вариант № 4

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

Все метафоры, применяемые к языку, верны по-своему!.. Язык – это очки, без которых нам не разглядеть окружающий мир. Язык – слуга и господин. Язык – наш друг и враг одновременно. Любой язык изменяется под влиянием различных факторов: внешних

и внутренних. Он как будто бы следит за нами и фиксирует все самые важные наши проблемы и больные места. Он не даст ни соврать, ни обмануть самих себя... Общество становится свободнее, и язык отражает это. Общество поддаётся чужому влиянию, и язык тоже. Более того, меняясь, язык начинает влиять на всех людей, говорящих на нём.

Увы, мы никогда не будем говорить на языке Тургенева... Живём мы сейчас в стрессовых условиях языкового разрыва поколений и многоязычия, и единственное, что можно посоветовать культурному люду, так это терпения и терпимости. ***Ещё через десяток-другой лет наступит период стабилизации, и мы наконец без всяких законов обретём единый общий язык, без которого невозможна общая культура.***

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Определите часть речи каждого слова второго предложения текста. Произведите морфологический разбор слова «одновременно».
3. Произведите фонетический анализ слов *поддается, окружающий.*
4. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
5. Произведите лексический анализ слова *«язык».*
6. Найдите в тексте предложения с однородными членами и объясните в них постановку знаков препинания.

Вариант № 5

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Ушаков всегда искал в языке живое и современное, отсюда его постоянный интерес к звучащей речи, к проблеме нормы в орфоэпии и письме, к речи на сцене, к языку художественной литературы. Я бы добавил к этому ещё одну черту Дмитрия Николаевича: он был настоящий художник-живописец; он писал маслом, рисовал карандашом, но больше всего любил акварель. ***Отдыхая осенью в Болшеве, Дмитрий Николаевич привозил оттуда обычно коллекцию своих акварельных рисунков, где особое место занимали небеса (и чистые, и с различной причудливой раскраской облаков) и листья…*** Этот стиль акварельной миниатюры был присущ Дмитрию Николаевичу органически и проявлялся во всём, будь то лекция, статья, обработка словарного абзаца или забавная поговорка, удачный каламбур или ладно скроенный анекдот.

Дмитрий Николаевич ценил точность и лаконизм. Недаром его любимыми писателями были Пушкин и Чехов.

(А. Реформатский)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Объясните значение слов *орфоэпия, каламбур, миниатюра, лаконизм*.
3. Подберите синонимы к словам *причудливый, забавный, настоящий.*
4. Произведите анализ первого предложения текста по словосочетаниям.
5. Объясните постановку знаков препинания выделенного курсивом предложения текста.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 6

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

Изолированный в псковской глуши, Пушкин был связан с литературной жизнью лишь тонкой ниточкой писем, которые читались бдительными чиновниками сыска, терялись на почте, у приятелей, через которых посылались. Однако главное

литературное дело он совершал дома, за своим письменным столом. В Михайловском Пушкин много писал и много читал, чутко прислушивался к народной речи и народной поэзии. В письмах он не переставал подчёркивать, что ленится, много ездит верхом, о работе писал скупо, но непрерывно прося всё новых и новых книг. На самом деле он жил в атмосфере почти непрерывного творческого напряжения, писал и учился. За это время им было написано следующее: закончены «Цыганы», написан «Борис Годунов», завершена третья и написаны четвёртая-шестая главы «Евгения Онегина», «Граф Нулин», несколько десятков стихотворений, среди них такие значительные, как «К морю» (закончено в Михайловском), «Подражания Корану», «Жених», «19 октября», «Андрей Шенье» и многие другие. Пушкин работал над несколькими принципиальными литературно-критическими статьями, посвященными вопросам народности литературного языка. <...> К этому следует прибавить массу прочтённых за это время книг <...>. В 1830-е годы он поражал современников глубокими и исключительно обширными познаниями в мировой литературе, истории, политической жизни, публицистике. Значительную часть этих сведений он приобрёл в Михайловском. Наконец надо учесть серьёзный интерес к фольклору, который поэт удовлетворял как знакомством с печатной литературой, так и записью устных источников. Брату он писал: «Вечером слушаю сказки... Что за прелесть эти сказки! каждая есть поэма!» Арина Родионовна была, видимо, талантливой сказительницей с выразительной манерой исполнения и разнообразным репертуаром.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Подберите синонимы к словам *бдительный, талантливый, выразительный, интеллектуальный.*
3. С помощью каких языковых средств (лексических, грамматических) осуществляется связь между предложениями в тексте? Докажите, что это текст.
4. Произведите словообразовательный разбор слов *прислушиваться, литературно-критический, талантливый.*
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните постановку знаков препинания в первом предложении текста.

Вариант № 7

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

В одной из бесед с филологом П. Лукницким Анна Ахматова «убеждённо сказала»: ***«Я считаю, что Пушкин — поэт, какому равного нет во всей мировой литературе. Он — единственный...»***

«Я, — продолжает Лукницкий, — попытался не согласиться с этим утверждением». Эта попытка была не случайна: мнение Ахматовой выглядело тогда слишком смелым... Говорить такое было не в духе времени; отсюда наступательный и полемический тон Ахматовой. И даже Лукницкий, филолог, человек, благоговейно ловивший каждое слово своей собеседницы, отнесся к её утверждению как к выходке гения.

Слова Ахматовой формулируют «мнение народное», выражают безотчётное, зоркое и мудрое соборное чутьё, которым русский «мир» угадывал и угадывает в Пушкине и несравненно своего, и безоговорочно первого и единственного в мире. Чувство это не упало с неба и никем не внушено извне; ему никогда не было дела до того, «в почёте ли Пушкин иль нет» (Пастернак), потому что в России подлинное величие, связанное со всечеловеческим стремлением к истине, добру и красоте, не просто «почитают», но любят. Исключительность народного отношения к Пушкину и есть знак его исключительности среди мировых гениев.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.

2. Озаглавьте текст.

3. Объясните, пользуясь словарем, значение слов *филолог, пророк, гений, полемический, благоговейно, экзотический, фольклор.*

4. Произведите словообразовательный разбор слов *наступательный, безотчетный, безоговорочно.*

5. Выпишите из текста словосочетания со связью примыкание и произведите их анализ.

6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 8

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7

Пушкин обладал уникальной способностью «внимать арфе серафима» и при этом читать плоды своих «мечтаний и гармонических затей» — ни много ни мало — «старой няне». Как и всегда у Пушкина, здесь выговорена незыблемая и вечная мера для подлинной поэзии, которая ведь не только — навсегда, но и для всех...

Очевидно, поэту есть кого слушать и помимо... Самого Себя. Как писал наш Пушкин: Веленью Божию, о муза, будь послушна...

Такое послушание для музы — единственно правильный залог жизни сердца. О том же писал и Достоевский: «Правда выше Некрасова, выше Пушкина, выше народа, и потому надо желать одной правды и искать её...» Мне симпатичен поэтому образ поэта у Н. Заболоцкого, который «старается сердцем понять То, что могут понять Только старые люди и дети». ***Вот определение для содержания подлинной поэзии: «собеседник сердца» — определение и для подлинного поэта.***

(Я. Горелов)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Объясните значение слов *уникальный*, *внимать,* подберите к ним синонимы.
3. Выпишите предложение, в котором цитируются слова Достоевского. Объясните знаки препинания в нем.
4. Напишите свои рассуждения по поводу мысли, высказанной Ф. Достоевским.
5. Определите часть речи каждого слова в выделенном курсивом предложении текста. Произведите морфологический разбор слов *вот, поэзии, для.*
6. Какова роль в тексте вводного слова, вводного предложения?

Вариант № 9

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П9

Как н… боялись засухи, она всё (таки) пр…шла. ***Небо было донельзя ра…каленно, и с него почти отвесно падали колющие лучи со…нца, а в воздухе уже начинал веять дышащий гарью ветерок.*** Овёс, (не) поднявшийся ещё на пол-аршина от земли, уже поблёк. Просяные поля, едва колеблемые жарким дыханием ветра, настоянного на увя…ших полевых травах, безустали отливали своими унылыми (бледно) зелёными кистями. Почти (не) заросшие в этом году травою п…ровые поля печально разнообразили картину. Земля, которая, (по) видимому, н…когда не была особенно избалована дождями, окончательно задыхалась от зноя.

(Кое) где попадавшиеся нам (на) встречу стада ещё более усиливали тоскливую непр…глядность полей. И только один раз мы заметили возле них п…стуха, (не) спеша идущего за стадом и с видимым усилием тащащего свою палку. Он безучас…но посмотрел на нас и путанно объяснил, куда нам следует ехать, что (бы) попасть на мельницу. (Не) смотря на раннее время, деревня, через которую мы проезжали, поражала своей пустынностью.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.
3. Произведите морфологический разбор нескольких наречий в тексте.
4. Выполните фонетический разбор слов *солнце, особенно*.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните постановку знаков препинания в предложениях с обособленным определением, выраженным причастным оборотом.

Вариант № 10

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Ранней весной побывал я в тех местах, где ровно 150 лет назад, проезжая из Москвы в Петербург, Александр Сергеевич Пушкин гостил у П.И. Вульфа.

Я ловил здесь рыбу, на той самой речке Тьме, о которой Пушкин написал: «...и речка подо льдом блестит»; бродил по берегу, который он назвал «милым».

Ещё ни одна травинка не пробилась на лугу, ещё ни один лист не трепетал на прибрежных берёзах. Вода в речке была мутноватой после половодья, и рыба не клевала. Должно быть, сами эти места, воспетые поэтом, позвали меня, и я погрузился в раздумья о его стихах. (6) Оказалось, что я обращался к ним несчётное число раз, что я помню их с тех пор, как помню себя, что они всю жизнь были моими добрыми спутниками...

Вспоминал я о том, как ещё до войны наша большая семья почти ежедневно собиралась по вечерам после ужина за столом и моя старшая сестра или один из братьев читали вслух сказки и стихи Пушкина.

И пробуждалась во мне тяга — тогда-то я, конечно, этого не сознавал — не только ко всему необычному, сказочному, но прежде всего к сердечным, добрым людям...

(Н. Старшинов. На милом берегу Тьмы).

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Озаглавьте текст и обоснуйте свою позицию.
3. Дайте свой ответ на размышления автора статьи, как поэзия может влиять на человека и его судьбу.
4. Произведите лексический анализ слова *спутник (предложение №6)*
5. Определите способы выражения главных членов в подчеркнутых предложениях.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 11

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

...Я узнал и полюбил Пушкина в том возрасте, когда гораздо слаще слушать чтение, чем читать самому. Со слуха я знал его «Сказку о царе Салтане», «Полтавский бой» из «Полтавы», «Сон Татьяны» из «Евгения Онегина», «Жениха». Но «Капитанская дочка» явилась для меня первой в жизни самостоятельно прочитанной книгой. (4) Я помню формат книги, её запах, помню, как я был счастлив, что сам открыл эту неизвестную мне со слуха историю...

Я был захвачен ею и засиделся у окна избы дотемна, и когда дошёл до бурана в Оренбургской степи, то увидел, что за окном пошёл снег, и это стало неизгладимым до сих пор впечатлением как бы магической силы, изошедшей от пушкинской страницы. ***С того вечера я стал читателем книг, и мне бесконечно дорого, что этим я обязан Пушкину.***

(А. Твардовский)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Подчеркните наречия как члены предложения.
3. Подберите синонимы к словам *магический, неизгладимый*.
4. Произведите лексический анализ слова *история* (предложение №4)?
5. Выпишите из текста три словосочетания, имеющие разное строение.
6. Охарактеризуйте выделенное курсивом предложение текста.

Вариант № 12

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П9

Поэзия стала частью моей жизни с самого раннего детства. Я едва научилась писать и писала большими печатными буквами, не отделяла ещё слово от слова, писала так, как люди говорили — ведь говорили-то они без запятых и точек, слитно, — и вот однажды, длинным зимним вечером, в старой хрестоматии мне попалось на глаза маленькое стихотворение, которое начиналось так:

Вот север, тучи нагоняя,
Дохнул, завыл — и вот сама
Идёт волшебница зима.

Я замерла: была как раз зима, и улица и наш сад были в клокастом инее, в пушистом снегу, и всё в стихе было сказано как будто об этом самом, нашем, которое я просто вижу, но в стихе было всё это так удивительно, что я сразу поняла, что зима-то живая, потому что она пришла, что ведь она взаправду волшебница, и север живой — он «завыл», что и стих и наша заставская зима — это одно, но как это всё в стихе красиво!

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст публицистического стиля.
2. Укажите средства связи между предложениями последнего абзаца.
3. Ответьте на вопрос: «В чём тайна поэзии?». Напишите об этом.
4. Произведите морфемный разбор слов *научилась, удивительно, взаправду*.
5. Определите способы выражения главных членов предложений первого абзаца текста.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 13

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Чехов заметил как-то что в «Евгении Онегине», как и в «Анне Карениной» Толстого, ни один вопрос не решён но это не вызывает неудовлетворённости у читателя потому что вопросы правильно поставлены. Начатый в южной ссылке за-52 долго до декабрьского восстания, роман был закончен в Болдино в невесёлую пору, когда, казалось, уже стихло эхо от громовых событий 14 декабря и жизнь затянуло болотной ряской.

Для Пушкина декабрь 1825 года оставался вечно больной проблемой. Над страницами «Онегина» Пушкин мужал, взрослел — обдумывал своё отношение к людям, истории, обстоятельствам жизни. Что лучше служит времени — безрадостный скептицизм или бурная романтика порыва? Пушкин всё больше дорожит объективностью истории. Рассудок внятно говорит, что зря декабристы вышли на площадь, «сотня прапорщиков» не перевернёт России. А сердце Пушкина остаётся с Кюхлей, Пущиным... ***До начала 1830-х годов, когда вызревает историческая концепция Пушкина, включающая в себя народность и государственность, в нём идет непрестанная, беспокойная борьба.***

(10) Следы этой внутренней борьбы этого движения мысли и открытий сердца остались в «полусмешных, полупечальных, простонародных, идеальных» главах

«Онегина», в наглядных переменах героя и отношения к нему автора. Онегин — денди, щеголь, повеса; Онегин холодный и разочарованный герой «русской хандры»; Онегин — дошедший до душевного разрушения в этой хандре (неспособность любить, убийство друга); Онегин — чающий возрождения, награждённый и наказанный безответной любовью. И всё это этапы душевного бытия самого поэта — не в нём самом, так в лицах прошедших рядом с его судьбой, сильно на него влиявших.

(В. Лакшин)

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст.
2. Какие признаки публицистического стиля есть в этом тексте?
3. Объясните значение слов *скептицизм, объективность, концепция.*
4. Произведите лексический анализ слова *мысль* (предложение № 10)?
5. В двух-трёх предложениях замените причастные обороты придаточными предложениями. Постройте к получившимся предложениям схемы.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 14

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

(1)...Обратимся к сопоставлению стихов и строений. ***Любое строение воздвигается с практической целью, но, даже очень хорошо осуществляя свою цель, оно вовсе не обязательно принадлежит к архитектурному искусству.*** Для этого оно должно обладать не только практическим значением, но и собственно художественной ценностью. Эта ценность настолько существенна, что люди как зеницу ока хранят строения, полностью утратившие какое-либо практическое значение, — скажем, древние крепости. Всё это целиком относится и к стихам.

(В. Кожинов)

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст. С помощью каких языковых средств осуществляется связь между предложениями?
2. Как вы понимаете оборот *хранить как зеницу ока*. Какова роль этого образа в тексте? Объясните, почему перед союзом как не ставится запятая.
3. Определите тему, основные мысли текста.
4. Произведите морфологический разбор слов последнего предложения текста.
5. Произведите лексический анализ слова *строение (предложение № 1)*.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 15

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7

Общеизвестно, что не каждый читает и любит стихи, круг читателей поэзии значительно уже круга читателей прозы...

Помню лето 1943 года на Смоленщине, ненастное, дождливое. Дороги развезло; болота, и без того напитанные влагой, совсем набрякли. Мокрые ботинки, обмотки, шинели, вещмешки стали вдвойне тяжелее. Идти трудно. Во время длительных переходов и марш-бросков для солдата каждая иголка в обузу.

А мой товарищ, второй номер нашего пулеметного расчёта (ему, кроме винтовки, вещмешка, противогаза, приходилось нести ещё станок пулемёта, в котором больше тридцати килограммов), держал в вещмешке книгу.

И читать-то ему её доводилось от случая к случаю, может быть, раз в месяц, но она постоянно была при нём, и расстался он с ней только после тяжёлого ранения.

Это была книга рассказов Антона Павловича Чехова... <...>
Когда я думаю о путях, ведущих поэзию к читателю, я вспоминаю чаще всего и в первую очередь стихи Сергея Есенина.

Сергей Есенин — поэт огромной притягательной силы. Со школьных ещё лет я был увлечён его «половодьем чувств».

Его читают и любят рабочие и люди науки, военнослужащие и школьники, молодые и старые. <...>

Пушкин мне дорог «Медным всадником», непревзойденным шедевром в области поэмы; благороднейшим и нежнейшим «Я вас любил: любовь ещё, быть может...», широкими и бесшабашными «Дорожными жалобами»; пронзительно-печальным «Для берегов отчизны дальней»; иронически-бытовым «Румяный критик мой...» <...> и «Анчаром», и «Пророком», и «Бесами»...

А Пушкин думал вот о чём:

И долго буду тем любезен я народу, Что чувства добрые я лирой пробуждал...
<...> Потому и «не зарастёт к нему народная тропа», превратившаяся в широкую дорогу, по которой идут и будут идти читатели...

(Николай Старшинов)

Задания к тексту:

1. Какой синоним к слову *дорога* используется в тексте? (Обратите внимание на предложение: Когда я думаю о путях, ведущих поэзию к читателю...) В каком значении употребляется слово дорога в названии очерка? Понаблюдайте, как это ключевое слово используется в последнем предложении текста. В каком значении слово дорога употребляется во втором абзаце?
2. Выпишите односоставные предложения текста, подчеркните в них главный член, определите тип односоставного предложения.
3. Определите стиль текста. Докажите своё мнение.
4. Произведите анализ словосочетаний последнего предложения текста.
5. Объясните знаки препинания в предложениях с однородными членами.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 16

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П9

— Где(же) новый твой приятель? — спросил он Аркадия.

— Его дома нет; он обыкнове(н,нн)о встает рано и отпр…вляется куда-нибудь. ***Главное, не надо обращать на него внимания: он церемоний не любит.***

— Да, это заметно. — Павел Петрович начал, (не)торопясь, намазывать масло на хлеб. — Долго он у нас прог…стит?

— Как придется. Он заехал сюда по дороге к отцу.

— А отец его где живет?

— В нашей же губернии, верст восем…десят отсюда. У него там (не)большое именьице. Он был прежде полковым доктором.

— Тэ-тэ-тэ-тэ... То-то я все себя спрашивал: где слышал я эту фамилию: Базаров?.. Николай, помнится, в батюшкиной д…визии был лекарь Базаров?

— Кажется, был.

— Точно, точно. Так этот лекарь его отец. Гм! — Павел Петрович повел усами. — Ну, а сам господин Базаров, собственно, что такое? — спросил он с ра…становкой.

(И.С. Тургенев. «Отцы и дети»)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.
3. Подберите синонимы к словам *приятель, не любит, не торопясь, доктор.*

4. Произведите морфологический разбор всех наречий текста.

5. Впишите предложения с обращениями. Постройте к ним схемы. Объясните пунктуацию при обращении.

6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 17

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Всё началось с Пушкина...

Во время летнего отпуска я поехал в Пушкинские горы — напиться усадебной атмосферой начала прошлого века. Святогорский монастырь и могила Пушкина, которая видна из окна номера маленькой сельской гостиницы, пятикилометровый путь до Михайловского, сперва лесом, потом полем, через деревню Бугрово, потом опять лесом — уже по приусадебной территории. Скрипучий Михайловский дом, в то время ещё не осаждённый таким количеством экскурсантов, как теперь. Только что реставрированный и открытый дом Осиповых в Тригорском — светлый, просторный, на высоком холме. «Онегинские» скамейки, так хорошо известные по рисункам Серова. Шум старых, ещё припушкинских деревьев, перестук дятлов, тишина. Всё это настраивало на какой-то особый лад... Взятый с собой специально для прочтения «на натуре» «Онегин», ни разу не открытый со школьных времён, и здесь как-то не открываля. Я сидел на берегу Сороти и смотрел на воду. Дважды встречал в лесу высокого однорукого человека. Я догадался, что это Гейченко — директор заповедника, человек, о котором рассказывали легенды. В день отъезда мы познакомились. Его деятельный настрой, сочная красивая речь, необыкновенно обаятельный тембр голоса и, главное, иронический блеск глаз и весёлость — всё произвело на меня необыкновенное действие. С меня слетела несколько чопорная уважительность к классическим местам, и вдруг всё стало нравиться радостно и по-живому. Я открыл «Онегина» и попросил Семёна Степановича что-нибудь написать на книге. Он написал: «Приезжайте в Михайловское, не забывайте его». И подписался совсем в онегинском размере: «Хранитель пушкинской деревни».

На обратном пути в автобусе и в поезде я начал читать «Онегина», и он стал для меня простым-простым, каждая новая строфа желанной — всё окрасилось светлой, связующей времена интонацией...

Эта краткая встреча была очень важным поворотом в моей творческой жизни: впервые захотелось читать со сцены стихи.

(С. Юрский)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Докажите, что этот отрывок — повествование с элементами описания.
3. Объясните значение слов *заповедник, обаятельный, классический, тембр.*
4. Выпишите глаголы в две колонки: совершенный вид и несовершенный вид.
5. Произведите разбор словосочетаний *приусадебная территория, хорошо известные, светлая интонация, дважды встречал, рассказывали легенды, творческая жизнь.*
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 18

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П9

Память — одно из важнейших свойств бытия, любого бытия: материального, духовного, человеческого...

Памятью обладают отдельные растения, камень, на котором остаются следы его происхождения и движения в ледниковый период, стекло, вода.

Память вовсе не механична. Это важнейший творческий процесс. Запоминается то, что нужно, путем памяти накапливается добрый опыт, образуется традиция, создаются трудовые навыки.

Память противостоит уничтожающей силе времени. Принято делить время на прошедшее, настоящее и будущее. Благодаря памяти прошедшее входит в настоящее, а будущее как бы предугадывается настоящим, соединённым с прошедшим. Память — преодоление времени, смерти. В этом величайшее нравственное значение памяти. «Беспамятный» — это прежде всего человек неблагодарный, безответственный, а следовательно, и неспособный на добрые, бескорыстные поступки.

Безответственность рождается отсутствием сознания того, что ничто не проходит бесследно. ***Человек, совершающий недобрый поступок, думает, что поступок этот не сохранится в памяти его и в памяти окружающих.*** Совесть — это память, к которой присоединяется моральная оценка совершённого. <...>

У Пушкина роль памяти в поэзии огромна. Поэтическая роль воспоминаний прослеживается с детских, юношеских стихотворений Пушкина, из которых важнейшее — «Воспоминание в Царском Селе», но и в дальнейшем роль воспоминаний очень велика не только в лирике, но и в романе «Евгений Онегин». Когда Пушкину необходимо внесение лирического момента, он прибегает часто к воспоминаниям. <...>

Память — основа совести и нравственности, основа культуры, память — одна из основ поэзии, эстетического понимания культурных ценностей.

(Д. Лихачёв)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Произведите морфемный разбор слов *прослеживается, соединённый, бесследно*.
3. Произведите лексический анализ слова *память.*
4. Найдите предложения с однородными членами предложения и объясните постановку знаков препинания в них.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Напишите свои рассуждения о том, что такое память.

Вариант № 19

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Слово бесконечно богато возможностями, и, становясь фактом поэзии, оно разными путями превращается в образ. Это может быть образ музыкальный, пластический, ассоциативный, стилистический. Для нас, однако, важно подчеркнуть то общее, что объединяет всех поэтов, — превращение слова как такового в образ.

(Е. Эткинд. Разговор о стихах)

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст. Как осуществляются внутренние связи между предложениями?
2. Объясните значение слов *ассоциативный, пластический*.
3. Произведите морфологический разбор слов *поэтов, музыкальный, важно.*
4. Подчеркните грамматические основы предложений и выявите способы выражения подлежащего и сказуемого.
5. Чем является слово *однако* в последнем предложении? Произведите разбор этого предложения как простого.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Время выполнения – _90___ минут

Приложение 6.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.02 ЛИТЕРАТУРА»

2025

Разработчик(и): О.Ю. Сорокина

Рассмотрена на заседании ЦМК Филологии
Протокол № 9 от «17» мая 2025 г.

Председатель ЦМК _____ И.А. Трушкина

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.02 «Литература» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный предмет ООП.02 «Литература» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	94
в том числе:	
− теоретическое обучение	38
− практические занятия	56
− самостоятельная работа	-
− консультации	-
− промежуточная аттестация – *дифференцированный зачет*	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

гражданского воспитания:

-сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

-принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

духовно-нравственного воспитания:

-осознание духовных ценностей российского народа;

-сформированность нравственного сознания, этического поведения;

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

эстетического воспитания:

-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;

-готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни (Л10);

Учитывая специфику предмета ОП.02 Литература личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 - 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;

Л2 - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;

Л3 - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.);

Л4 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

Л5 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- личностное, профессиональное самоопределение;
- смыслообразование, осознание смысла и мотива обучения;
- нравственно-этическая ориентация.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- творческие работы на предложенные темы;
- групповые проекты;
- привлечение материала наблюдений на учебных занятиях.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

овладение универсальными учебными познавательными действиями

-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

базовые исследовательские действия:

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

-овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

-ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятльности и жизненных ситуациях;

-выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

-ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

работа с информацией :

-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

-создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

-владеть различными способами общения и взаимодействия;

-аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

-развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

-выбирать тематику и методом совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

-осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

-расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

-делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

-способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

-использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

в) эмоциональный интеллект, **предполагающий сформированность**:

-внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

-эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочуствию и сопереживанию;

-социальных навыков, включающих способность выстраивать отношение с другими людьми, заботится, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

-признавать своё право и право других людей на ошибки;

-развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Учитывая специфику предмета ООП.02 Литература метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 - навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности

М2 - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты

М3 - 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

М4 - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства

М5 - 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

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- целеполагание (определение цели и учебной задачи),
- планирование (установление последовательности действий в соответствии с установленной целью и учётом предполагаемого результата),
- прогнозирование (способность предположить результат и его характеристики),
- коррекция (умение внести изменения в план в случае несоответствия с эталоном),
- оценка (определение и осознание усвоенного и ещё подлежащего усвоению; оценивание усвоенного),
- саморегуляция (способность преодолевать возникшие препятствия и конфликты)

Познавательные

- самостоятельная постановка познавательной цели,
- поиск и структурирование необходимой информации при помощи различных средств,
- смысловое чтение
- моделирование.

Коммуникативные

- поиск благополучного выхода из конфликтов,
- умение правильно формулировать вопросы,
- способность полно и точно выражать свои мысли,
- контроль и коррекция поведения партнера в группе.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- составление и обсуждение плана решения учебной задачи,
- нахождение соответствий,
- составление тестовых вопросов и их решений,
- составление логических цепочек,
- дискуссия по теме и т.п.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «Литература»:

П1 - осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

П2 - осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

П3 - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

П4 - знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама,

М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

П5 - сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

П6 - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

П7 - осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П8 - сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П9 - владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;

традиция и новаторство;

авторский замысел и его воплощение;

художественное время и пространство;

миф и литература; историзм, народность;

историко-литературный процесс;

литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;

литературные жанры;

трагическое и комическое;

психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;

виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;

"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;

взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

художественный перевод; литературная критика;

П10 - умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и

сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

П11 - сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

П12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	*2*	*3*	*4*
Введение. Периодизация русской литературы.	**Содержание учебного материала** Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы.		
	1. Лекция «Введение**.**Периодизация русской литературы».	1	1,2
Раздел 1. ***Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века*****.**		8	
Тема 1.1. ***А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов. Жизненный путь, основные темы творчества.***	**Содержание учебного материала** Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного): детство и юность; Петербург и вольнолюбивая лирика; Южная ссылка и романтический период творчества; Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества; становление реализма в творчестве Пушкина; роль Пушкина в становлении русского литературного языка; Болдинская осень в творчестве Пушкина; Пушкин-мыслитель. Творчество А.С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. Стихотворения: «Погасло дневное светило», «Свободы сеятель пустынный», «Элегия», «…Вновь я посетил…», «К морю», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Поэту» и др. Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка», роман «Евгений Онегин». Теория литературы: Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев. Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.		Л1, Л5, М3, П1, П2

	Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой.», «К*», «Поэт» «Как часто пёстрою толпою окружен.», «Валерик», «Родина», «Прощай. Немытая Россия.», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу.».		
	2. Лекция «А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов. Жизненный путь, основные темы творчества».	2	1, 2
	3. Практическое занятие № 1 «Лирика А.С.Пушкина, М.Ю.Лермонтова».	4	3
Раздел 2. ***Особенности развития русской литературы второй половины XIX века***		52	
Тема 2.1. ***Особенности литературного процесса второй половины XIX века***	**Содержание учебного материала** Отражение культурно-исторического развития России середины XIX века в литературе. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Литературная критика. Журнальная полемика.		Л1,Л3,Л4, М4, П4, П9
	4. Лекция «Особенности литературного процесса второй половины XIX века»	2	1,2
Тема 2.2. ***А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».***	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии А.Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. Малый театр и драматургия А.Н.Островского. Повторение. Развитие традиций русского театра. Теория литературы: драма, комедия		Л1,Л3,Л4, М4, П4, П9
	5. Лекция « А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	1	1,2
	6. Практическое занятие № 2 «Сравнительный анализ героев пьесы А.Н.Островского «Гроза».	4	Л1,Л3,Л4, М4, П4, П9
Тема 2.3. ***Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».***	**Содержание учебного материала** Пьеса «Бесприданница». Смысл названия пьесы. Проблема человеческого достоинства и власти денег. Мотивы искушения, человека-вещи, блеска и одиночества в драме. Развитие гибельности красоты при столкновении с миром корысти. Эволюция женского образа в пьесах Островского.		
	7. Лекция «Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	1	
	Содержание учебного материала		Л1, М2, П4, П9

Тема 2.4. ***И.С. Тургенев. Очерк жизни и творчества. Тургенев – романист.***	8. Лекция « И.С. Тургенев. Очерк жизни и творчества. Тургенев – романист.»	1	
Тема 2.5. ***Идейно-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».***	**Содержание учебного материала** Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Нигилизм Базарова. Базаров и Аркадий. Тема любви в романе. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии идейно - эстетического содержания романа. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети». (Д. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). Повторение. Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»). Теория литературы: социально-психологический роман.		Л1, М2, П4, П9
	9. Лекция «Идейно-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».	1	
	10. Практическое занятие № 3 Семинар. «Литературные портреты героев романа».	4	
Тема 2.6. ***Н.Г.Чернышевский. Очерк жизни и творчества.***	**Содержание учебного материала** Краткий очерк жизни и творчества Н.Г.Чернышевского. Эстетические взгляды писателя и их отражение в романе «Что делать?». Утопические идеи в романе. Нравственные и идеологические проблемы, поднятые автором. (обзорная лекция)		Л1, Л5, М3, П1, П2
	11. Лекция «Н.Г.Чернышевский. Очерк жизни и творчества.»	1	
Тема 2.7. М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь.	**Содержание учебного материала** Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова- Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.		Л1, Л5, М3, П1, П2

	Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга», «Орел-меценат», «Коняга» Теория литературы: развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»)		
	12. Лекция «М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь.»	1	
	13. Практическое занятие № 4 «Чтение и обсуждение глав из произведения «История одного города»: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение».	4	
Тема 2.8. ***Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».***	**Содержание учебного материала** Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и ее главного героя. Теория литературы: Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.		Л1, М2, П4, П9
	14. Лекция «Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».	1	
	15. Практическое занятие №5. Характеристика главных действующих лиц романа. Написание мини-сочинения на тему «Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова», «Нравственный выбор Родиона Раскольникова» (по выбору)	4	П1-П11
Тема 2.9. ***Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».***	**Содержание учебного материала** Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в		Л1 - Л4, М3, 4, П4

	изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Теория литературы: понятие о романе-эпопее.		
	16. Лекция «Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».	1	Л1-5, М1-5, П1-11
	17. Практическое занятие №6. Семинар. «Характеристики главных образов романа». Тестирование по творчеству Л.Н.Толстого.	6	
Тема 2.10. ***А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие.***	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов - репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова - воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.Рассказы «Дом с мезонином», «Ионыч», «Человек в футляре», «О любви». Комедия «Вишневый сад» Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переклички реплик и т.д.). «Вишневый сад» - вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Символичность пьесы.		Л1 - Л4, М3, 4, П4-11

	18. Лекция « А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие.»	1	Л1-5, М1-5, П1-11
	19. Практическое занятие №7. «Характеристика главных героев пьесы «Вишневый сад».Отношение к авторской позиции, понятия «юмор», «сатира», «символ».	4	Л1-5, М1-5, П1-11
Раздел 3. ***Поэзия II половины XIX века***		9	
Тема 3.1 ***Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики.***	**Содержание учебного материала** Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа.», «Умом Россию не понять.», «Эти бедные селенья.», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас - и все былое.»), «Я помню время золотое.» А.А. Фет. Сведения из биографии. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. «Шепот, робкое дыханье.», «Это утро, радость эта.», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом.». Повторение. Пейзажная лирика Ф.И. Тютчева. Стихотворения русских поэтов о природе. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.		Л1-Л4, П4-П8
	20. Лекция «Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики.»	1	
Тема 3.2. ***Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова.***	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии Гражданский пафос лирики. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Поэтичность языка. Интимная лирика. Стихотворения: «Родина», «Элегия», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Поэт и гражданин», «Я не люблю иронии твоей…», «Внимая ужасам войны».. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев»		Л1-5, М1-5, П1-11

	жизни. Образ женщины в поэме. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Своеобразие языка. Теория литературы: развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле Песни и романсы на стихи Н.А. Некрасова.		
	21. Лекция «Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова.»	1	
	22. Практическое занятие №8. Выразительное чтение наизусть стихотворения одного из поэтов. Знакомство с романсами, написанными на стихи Ф.И.Тютчева и А.А.Фета, А.Н.Некрасова (по выбору)	4	
	Итого за 1 семестр: лекционные занятия – 16; практические занятия - 34; самостоятельная работа - -.		
Раздел 4. Особенности развития литературы в начале XX века. Русская литература на рубеже веков		22	
Тема 4.1. *И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.*	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии. Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Рассказы И.А.Бунина «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско».		Л1-5, М1-5, П1-11
	23. Лекция «И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.»	2	
	24. Практическое занятие №10. Своеобразие прозы И.А.Бунина в оценках его современников	1	
	25. Практическое занятие №11. «Проблематика рассказа «Господин из Сан-Франциско». Тема любви в произведениях И.А.Бунина.	1	
Тема 4.2. *А. И. Куприн. Жизнь и творчество.*	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии. Повести: «Гранатовый браслет», «Олеся». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть		Л1-5, М1-5, П1-11

	«Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна. Тематика повести «Гранатовый браслет». Теория литературы: повесть, автобиографический роман.		
	26. Лекция «А. И. Куприн. Жизнь и творчество. Своеобразие повестей «Гранатовый браслет», «Олеся».	2	
	27. Практическое занятие №12. Семинар. «Литературные портреты героев повестей «Олеся», «Гранатовый браслет».	2	
Тема 4.3. ***М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идейно-художественное своеобразие пьесы «На дне».***	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии. Рассказы: «Челкаш», «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. «На дне». Изображение правды жизни в пьесе «На дне» и ее философский смысл.Герои пьесы. Спор о назначении человека. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Теория литературы: развитие понятия о драме		Л1-5, М1-5, П1-11
	28. Лекция «М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идейно-художественное своеобразие пьесы «На дне».	2	
	29. Практическое занятие №13. Семинар. «Портретные характеристики героев ранних произведений М.Горького «Макар Чудра», «Челкаш»	2	
Тема 4.4. ***Серебряный век русской поэзии.***	**Содержание учебного материала** Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX века. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм. Общая характеристика творчества К. Бальмонта, В. Брюсова, Н. Гумилева, М. Цветаевой, В. Ходасевича, И. Северянина, Габдулла Тукай и др. (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф. Анненский, М.И. Цветаева.		Л1-5, М1-5, П1-11
	31. Лекция «Серебряный век русской поэзии.»	1	Л1-5, М1-5

Тема 4.5. ***А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.***	**Содержание учебного материала** Стихотворения: «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «На железной дороге». Поэма «Двенадцать». Выразительное чтение стихотворений «Незнакомка», «Россия», «Коршун» и др. (по выбору), анализ художественно-изобразительных средств, используемых автором. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьбы миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэма. Теория литературы: развитие понятия о художественной образности (образ-символ), развитие понятия о поэме.		Л1-5, М1-5, П1-11
	32. Лекция «А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.»	1	
	33. Практическое занятие № 15. Выразительное чтение наизусть и защита доклада или презентации по творчеству одного из поэтов серебряного века.	2	
Раздел 5. Особенности развития литературы 20-х годов.		6	
Тема5.1 ***В. В. Маяковский. Своеобразие лирики.***	**Содержание учебного материала** Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Литературные группировки и журналы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветае¬ва, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багриц¬кий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых) Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.). В.В.Маяковский. Сведения из биографии. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Послушайте!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Лиличка», «Люблю» и др. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта.		Л1-5, М1-5, П1-11

	Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Теория литературы: традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение		
	34. Лекция «В. В. Маяковский. Своеобразие лирики.»	1	
Тема 5.2. С.А. Есенин. Образность лирики.	**Содержание учебного материала** Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Мы теперь уходим понемногу», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А. А. Фета. Теория литературы: развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.		Л1-5, М1-5, П1-11
	35.Лекция «С. А. Есенин. Образность лирики.»	1	
	36. Практическое занятие № 16. Выразительное чтение наизусть стихотворений Маяковского В.В. (по выбору). Анализ изобразительно-выразительных средств, авторская позиция в произведении.	2	
Раздел 6. Особенности развития литературы 30-х – начала 40-х годов		15	
Тема 6.1. *М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».*	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Сюжетно-композиционный анализ романа М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита. Любовь и творчество в романе М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита». Теория литературы: разнообразие типов романа в советской литературе.		Л1-5, М1-5, П1-11
	38. Лекция «М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».»	2	Л1-5, М1-5, П1-11

	39. Практическое занятие № 18. Семинар на тему "Книга в книге" по роману М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита"	2	
Тема 6.2. ***Основные направления развития литературы 30-40-х гг Лирика М. И. Цветаевой и О. Э. Мандельштама.***	*41. Практическое занятие № 20. «Художественные и тематические особенности поэзии М.Цветаевой и О.Мандельштама»*	2	Л1-5, М1-5, П1-11
Тема 6.3. ***М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».***	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелихова в романе. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Своеобразие художественной манеры писателя. Роль и значение женских образов в художественной системе романа М.А.Шолохова «Тихий Дон». Мысль семейная в романе. Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя		Л1-5, М1-5, П1-11
	42. Лекция «М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».»	2	
	43. Практическое занятие № 21. Семинар «Основные образы романа «Тихий Дон». Обсуждение эпизодов экранизации романа.	2	
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		6	
Тема 7.1. ***А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика.***	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии. Стихотворения: «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Родная земля», «Мне голос был». Поэма «Реквием». Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога. Тематика и тональность лирики периода первой мировой войны: судьба страны и народа.		Л1-5, М1-5, П1-11

	Личная и общественные темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, к Родине, к России. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Определение поэзии», «Гамлет», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике Б. Л. Пастернака. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской кон¬цепции поэта.		
	44. Лекция «А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика.»	1	
Тема 7.2. ***Поэзия военных и первых послевоенных лет***	**Содержание учебного материала** Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.		Л1-5, М1-5, П1-11
	45. Лекция «Поэзия военных и первых послевоенных лет»	1	
	46. Практическое занятие № 22. Выразительное чтение наизусть стихотворения (по выбору), анализ поэтики.	2	
Раздел 8. Особенности развития литературы 50 – 80-х годов		14	
Тема 8.1. ***Развитие литературы 1950-1980-х годов.***	**Содержание учебного материала** Обзор основных тенденций в развитии литературы 50-90-х гг. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода оттепели. Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Знакомство с основными именами: И.Эренбург «Оттепель», Э.Хеменгуэй «Старик и море», В.Дудинцев «Не хлебом единым» и др.		Л1-5, М1-5, П1-11
	47. Лекция «Развитие литературы 1950-1980-х годов.»	1	
Тема 8.2 ***Творчество писателей-прозаиков 50-90-х.В.М.Шукшин.***	**Содержание учебного материала** В.М.Шукшин. «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». Изображение жизни советской деревни, глубина и цельность духовного мира человека, связанного с землей.		Л1-5, М1-5, П1-11
	48. Лекция «Творчество писателей-прозаиков 50-90-х.В.М.Шукшин.»	1	

Тема 8.3. ***Проза о Великой Отечественной войне. К.Воробьев «Убиты под Москвой»***	*49. Практическое занятие № 23. Знакомство с творчеством К.Воробьева. Повесть «Убиты под Москвой».*	2	
Тема 8.4 ***А.И.Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича».***	**Содержание учебного материала** Сведения из биографии. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. «Один день Ивана Денисовича» - первое произведение лагерной прозы, опубликованное в СССР.		Л1-5, М1-5, П1-11
	50. Лекция «А.И.Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича».»	2	
Тема 8.5. ***Основные направления в поэзии 50-80-х гг.***	*51. Практическое занятие №24. «Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра поэзии 1950-1980-х годов.»*	2	
Раздел 9. Русское литературное Зарубежье 1920 – 1990 годов		4	
Тема 9.1. ***Три волны эмиграции русских писателей.***	**Содержание учебного материала** Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчесвто И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, И.Елагина, Д.Кленовского. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского. В.Набоков «Машенька» Своеобразие романа.		Л1-5, М1-5, П1-11
	52. Лекция «Три волны эмиграции русских писателей.»	2	
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов.		3	
Тема 10.1. ***Обзор русской литературы последних лет.***	*53. Практическое занятие № 25.* «*Основные направления развития современной литературы. Проза. Поэзия. Драматургия.»*	2	Л1-5, М1-5, П1-11
	Итого за 2 семестр: лекционные занятия - 22, ***практические занятия - 22,***		

	самостоятельная работа - - .		
Консультации		-	
Промежуточная аттестация – *дифференцированный зачет*		2	
Всего: максимальная нагрузка – 94 **самостоятельная работа –-** **обязательная нагрузка – 94.**			

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

− *наименование специального помещения (с перечнем основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения);*

− *наименование специального помещения (с перечнем основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения).*

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 340 с. - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1800-1830-e-gody-452292

2. Минералов, Ю. И.История русской литературы. 1840-1860-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1840-1860-e-gody-452296

3. Минералов, Ю. И.История русской литературы. 1870-1890-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 441 с. - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1870-1890-e-gody-452297

4. Минералов, Ю. И.История русской литературы. 1900-1920-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 471 с. - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1900-1920-e-gody-452299

Дополнительная литература

1. История русской литературы XX-XXI веков : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Мескин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020 — 411 с. - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-xx-xxi-vekov-452679

2. Красовский, В. Е.Литература : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 650 с. - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/literatura-448571

3. Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 438 с. - Текст : электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/literatura-hrestomatiya-russkaya-klassicheskaya-drama-10-11-klassy-455470

4. Русская литература в вопросах и ответах в 2 т. Том 1. XIX век : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Чернец [и др.] ; под редакцией Л. В. Чернец. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. - Текст :

электронный. - URL: https://urait.ru/viewer/russkaya-literatura-v-voprosah-i-otvetah-v-2-t-tom-1-xix-vek-451665

Электронные ресурсы

1. Образовательная платформа ЮРАЙТ - https://urait.ru/

2 Учебный портал по использованию ЭОР. www.eor.it.ru/eor .

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

4. . Образовательный портал «Учеба» - www.Ucheba.com (: «Уроки» (www.uroki.ru) www.metodiki.ru (Методики). www. posobie. ru (Пособия).

5. Экзамены. Нормативные документы - www.gramma.ru/EXM .

Нормативные документы

1. СанПиН 42-128-4690-88. Санитарные правила содержания территорий населенных мест (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 05.08.1988 N 4690-88)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ

3. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации, утверждено Приказом Минфина России от 29.07.1998 N 34н.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	**Тема**	**Оценочное средство**
Личностные Л1 - 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; Л2 - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов; Л3 - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.); Л4 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; Л5 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	Тема 1.1, Тема 2.1- 2.9, Тема 3.1 – 3.3, Тема 4.1 – 4.5. Тема 5.1-5.2, Тема 6.1 – 6.3. Тема 7.1-7.2, Тема 8.1-8.5 Тема 9.1 – 9.2 Тема 10.1	Устный опрос, Тестирование Практическое задание
Метапредметные М1 - навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности М2 - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты М3 - 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	Тема 1.1, Тема 2.1- 2.9, Тема 3.1 – 3.3, Тема 4.1 – 4.5. Тема 5.1-5.2, Тема 6.1 – 6.3. Тема 7.1-7.2, Тема 8.1-8.5 Тема 9.1 – 9.2 Тема 10.1	Устный опрос, Тестирование Практическое задание

М4 - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства М5 - 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 П1 - осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; П2 - осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; П3 - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; П4 - знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России П5 - сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; П6 - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; П7 - осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; П8 - сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;	Тема 1.1, Тема 2.1- 2.9, Тема 3.1 – 3.3, Тема 4.1 – 4.5. Тема 5.1-5.2, Тема 6.1 – 6.3. Тема 7.1-7.2, Тема 8.1-8.5 Тема 9.1 – 9.2 Тема 10.1	Устный опрос, Тестирование Практическое задание

П9 - владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; П10 - умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); П11 - сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; П12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом		

норм русского литературного языка; П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.		

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.02 Литература

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебного предмета ООП.02 ЛИТЕРАТУРА.

ФОС разработаны на основании:

– основной образовательной программы СПО по специальности

– рабочей программы учебного предмета «Литература»

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства - тестирование)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные:	
Л1	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;
Л2	совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;
Л3	использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.);
Л4	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
Л5	готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
метапредметные:	
М1	умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
М2	умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
М3	умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности.
М4	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
М5	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:	
П1	осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к

	литературе как неотъемлемой части культуры; выводы;
П2	осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;
П3	сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;
П4	осознание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России
П5	сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
П6	способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;
П7	осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
П8	сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
П9	владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;
П10	осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

П11	сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;
П12	владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;
П13	умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Введение.	Л1	Способность вступать в диалог по вопросам культуры с другими людьми и находить взаимопонимание.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л2	Способность с уважением относиться к многонациональному Отечеству и к русской литературе.		
	П1	Способность осознавать, что чтение является одним из средств познания других культур.		
Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века				
Тема 1.1. А.С. Пушкин. Жизненный и творческий путь. М.Ю. Лермонтов. Жизнь и творчество.	М1	Способность подбирать аргументы для подтверждения собственной точки зрения.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П3	Способность выявлять тему и проблемы поэтического произведения, приводить аргументацию.		
Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины XIX века				
Тема 2.1.А.Н. Островский Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	Л2	Способность развивать духовно-нравственные качества личности.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.		
Тема 2.2. И.С. Тургенев. Очерк жизни и творчества. Тургенев – романист.	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2.
	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.		
Тема2.3. Идейно-художествен-ное	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2

своеобразие романа «Отцы и дети».	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.		
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
Тема 2.4. Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».	Л4	Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие в соответствии с общечеловеческими ценностями.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2
	М1	Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.		
	П3	Способность выявлять темы и проблемы , поднимаемые автором в произведении и выражать свое отношение к ним.		
Тема 2.5. Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности литературных героев, проводить параллель с современностью.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2
	П2	Способность сопоставлять историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения или его эпизода.		
	П4	Способность анализировать текст с учетом жанрово-родовой специфики.		
Тема 2.6. А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие.	Л4	Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие в соответствии с общечеловеческими ценностями.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2
	М1	Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.		
	П3	Способность выявлять темы и проблемы , поднимаемые автором в произведении и выражать свое отношение к ним.		
Раздел 3. Поэзия II половины XIX века				
Тема 3.1 Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя, проводить параллель с современностью.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		

	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема 3.2. Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 4. Особенности развития литературы в начале XX века. Русская литература на рубеже веков				
Тема 4.1. И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 4.2. А. И. Куприн. Жизнь и творчество.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и развития их характеров.		
Тема 4.3. М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идейно-художественное своеобразие пьесы «На дне».	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		

Тема 4.4. Серебряный век русской поэзии.	Л3	Способность понимания основных закономерностей историко-литературного процесса и черты литературных направлений данного периода.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	П5	способность анализировать поэтическое произведение с точки зрения принадлежности к определенному литературному течению.		
Тема 4.5. А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 5. Особенности развития литературы 20-х годов				
Тема5.1 В. В. Маяковский. Своеобразие лирики.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема 5.2. С. А. Есенин. Образность лирики.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 6. Особенности развития литературы 30-х – начала 40-х годов				
Тема 6.1. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		

	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 6.2. Основные направления развития литературы 30-40-х гг Лирика М. И. Цветаевой и О. Э. Мандельштама.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема 6.3. М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование.	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);		
	М1	Способность подбирать аргументы для доказательства собственной гипотезы.		
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет				
Тема 7.1. А.А. Ахматова, Б.Л. Пастернак. Лирика.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема 7.2. Поэзия военных и первых послевоенных лет.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование Практическая работа №3	Устный опрос, Тестирование Практическая работа №3
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 8. Особенности развития литературы 50 – 80-х годов.				
Тема 8.1. Развитие литературы 1950-1980-х годов.	Л2	Способность понимать зависимость литературного процесса от политической и социально-экономической жизни страны.	Устный опрос, Тестирование. Практическая работа №4	Устный опрос, Тестирование. Практическая работа №4
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		

	П1	Способность познания особенностей другого исторического периода через ознакомление с литкратурными произведениями.		
Тема 8.2. Проза о Великой Отечествен-ной войне. К.Воробьев «Убиты под Москвой».	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 8.3 А.И.Солже-ницын. Жизненный и творческий путь	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 8.4. Основные направления в поэзии 50-80-х гг.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
Раздел 9. Русское литературное Зарубежье 1920 – 1990 годов				
Тема 9.1. Три волны эмиграции русских писателей.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л2	Способность понимать зависимость литературного процесса от политической и социально-экономической жизни страны.		
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов.				

Тема 10.1. Обзор русской литературы последних лет.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	М1	Способность подбирать аргументы для подтверждения собственной точки зрения.		
	П4	Способность анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Практическое занятие № 1.	М1	Способность подбирать аргументы для подтверждения собственной точки зрения.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П3	Способность выявлять тему и проблемы поэтического произведения, приводить аргументацию.		
Практическое занятие № 2.	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.		
	М1	Способность понимать проблемы, поднимаемые автором в произведении, соотносить их с современным обществом.		
Практическое занятие № 3.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.		
	П5	Способность анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст		
Практическое занятие № 4.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается .		
Практическое занятие № 5.	Л4	Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие в соответствии с общечеловеческими ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование

	М1	Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.		
	П3	Способность выявлять темы и проблемы , поднимаемые автором в произведении и выражать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст		
Практическое занятие № 6.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается .		
Практическое занятие № 7.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности литературных героев, проводить параллель с современностью.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность сопоставлять историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения или его эпизода.		
	П4	Способность анализировать текст с учетом жанрово-родовой специфики.		
Практическое занятие № 8.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается .		
Практическое занятие № 9.	Л4	Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие в соответствии с общечеловеческими ценностями.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	М1	Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.		

	П3	Способность выявлять темы и проблемы, поднимаемые автором в произведении и выражать свое отношение к ним.		
	М2	Способность самостоятельно организовывать собственную деятельность.		
Практическое занятие № 10.	М3	Способность самостоятельно работать с различными источниками информации.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение, анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст.		
Практическое занятие № 11.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 12.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и развития их характеров.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение, анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст.		
Практическое занятие № 13.	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		

Практическое занятие № 14.	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и развития их характеров.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 15.	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 16.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 17.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 18.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 19.	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование

	П4	Способность анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение, анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст.		
Практическое занятие № 20.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 21,22.	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М2	Способность самостоятельно организовать собственную деятельность, знакомясь с литературным произведением.		
Практическое занятие № 23.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 24.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.		
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 25.	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование

	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 26.	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 27.	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	М2	Способность самостоятельно организовать собственную деятельность, знакомясь с литературным произведением.		
Практическое занятие № 28.	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 29.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 30.	Л1	способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	М2	Способность самостоятельно организовать собственную деятельность, знакомясь с биографией писателя.		
	П2	Способность учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		

4. Описание процедуры оценивания.

Уровень образовательных достижений, обучающихся по предмету оценивается по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации, то есть учитывается посещаемость лекционных и практических занятий по дисциплине, активность студента на этих занятиях, качество выполняемых практических работ (самостоятельные работы, творческие работы, тестирования по темам) - средний балл - 50% оценки, итоговое тестирование - 50% оценки.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 60%	менее 60%

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Основные периоды развития русской литературы.
2. Литературные направления XVIII, XIX, XX веков.
3. Перечислите основные темы лирики А.С. Пушкина.
4. Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов
5. Основные темы лирики М.Ю. Лермонтова.
6. Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова
7. Тяга Н.В. Гоголя к мистическим темам.
8. Особенности литературного процесса второй половины XIX века.
9. Новаторский характер драматургии А.Н. Островского
10. Представители темного царства в пьесе Островского «Гроза».
11. Опишите образ Катерины в пьесе «Гроза».
12. Проблематика пьесы Островского «Бесприданница».
13. Образ Евгения Базарова в романе «Отцы и дети».
14. Столкновение отцов и детей, суть конфликта в романе Отцы и дети
15. Изменился ли Базаров перед смертью? Почему он стал ближе нам перед смертью?
16. И.А. Гончарова «Обломов» как социально-психологический и философский роман
17. Можно ли исчерпать личность Обломова характеристикой «лентяй», «лежебока»? Можно ли говорить о положительных свойствах Обломова? Если да, то каковы они?
18. Своеобразие проблематики романа Чернышевского «Что делать?»

19 В чем отличие романа Салтыкова-Щедрина «Господа Головлевы» от других произведений русской литературы, в которых поднимается тема семьи?
20 Проблематика романа «Преступление и наказание» Ф.М. Достоевского.
21 Система образов романа «Преступление и наказание»
22 Роль семьи Мармеладовых в романе «Преступление и наказание».
23 Портрет Родиона Раскольникова.
24 Теория Родиона Раскольникова.
25 Двойники Родиона Раскольникова.
26 Образ Сонечки Мармеладовой.
27 Назовите 5 произведений Достоевского
28 Идея создания романа
29 С какой целью Толстой вводит в роман«Война и мир» французский язык?
30 В чем сходство и различие Ростовых и Болконских?
31 Моральные искания Пьера Безухова.
32 Жанровое своеобразие романа «Война и мир».
33 Назовите 5 произведений Толстого
34 Новаторство чеховской драматургии.
35 Своеобразие пьесы «Вишневый сад».
36 Представители нового поколения в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад».
37 Представители вымирающего дворянства в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад».
38 Как с образом вишневого сада связаны герои пьесы?
39 Основные темы лирики Ф.И. Тютчева.
40 Основные темы лирики А.А. Фета.
41 Основные темы лирики Н.А. Некрасова.
42 Н.А. Некрасов – организатор и создатель нового «Современника».
43 Особенности композиции поэмы «Кому на Руси жить хорошо».
44 Мотивы бессмертия души в творчестве И.А. Бунина.
45 Какой прием использует Бунин для изображения разделения общества в «Господин из Сан-Франциско»?
46 Какие образы в рассказе И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». имеют символическое значение?
47 Тема любви в творчестве А.И. Куприна
48 Своеобразие повести «Олеся» А.И. Куприна.
49 Две основные проблемы, поднимающиеся в повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет».
50 Конфликт драмы М. Горького «На дне».
51 Роман «Мастер и Маргарита» - как в произведении уравновешены добро и зло?
52 Назовите 5 произведений Булгакова
53 Основные черты символизма.
54 Основные черты акмеизма.
55 Отличительные черты футуризма.
56 Характерные черты имажинизма.
57 Основные черты новокрестьянской поэзии.
58 Основные темы лирики А.А. Ахматовой.
59 Темы раннего творчестваМ.И. Цветаевой.
60 Темы лирики О. Мандельштама.
61 Темы лирики Б. Пастернака.
62 Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русских судеб в романе.
63 Военная тема в творчестве М. Шолохова.

64 Смысл патриотической поэзии Великой Отечественной войны.
65 Главная тема в творчестве В. Шукшина.
66 Основные направления развития литературы 50-80-х гг XX века.
67 Почему день, описанный в повести Солженицына «Один день Ивана ДЕнисовича», кажется Шухову счастливым? Какие счастливые события происходят с героем?
68 Что такое литературная эмиграция?.
69 Первая волна эмиграции русских писателей
70 Русские лауреаты нобелевской премии по литературе

4.2 Примеры тестовых заданий.

1. Как сам Л.Н.толстой определил жанр «Войны и мира»?

а) повесть в) исторический роман
б) роман-эпопея г) семейная хроника

2. Что сделал Обломов с полученным письмом?

а) сразу прочитал в) совсем не читал
б) четыре дня не распечатывал г) выбросил

3. Когда начинают разворачиваться события романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»?

а) в начале июня в) в начале августа
б) в начале июля г) в середине июля

4. Какой сон два раза видит центральный персонаж сказки М.Е.Салтыкова-Щедрина «Премудрый пескарь»?

а) выиграл 200 тысяч рублей в) стал очень больным
б) стал свободным и счастливым г) стал мудрым

5. У кого из героев И. С.Тургенева на письменном столе как воспоминание о родине стояла серебряная пепельница в виде лаптя?

а) Е.В.Базаров в) П.П.Кирсанов
б) А.Н.Кирсанов г) Н.П. Кирсанов

6. Салон какой светской дамы Л.Н.Толстой сравнивает с прядильной машиной?

а) Е.Безуховой в) Е.Болконской
б) Ж.Курагиной г) А.Шерер

7. Назовите основное, по мнению Н.С.Лескова, свойство русского человека

а) легкомыслие в) свободолюбие
б) лень г) подвижничество

8. Гротеск- это:

а) художественный приём намеренного искажения чего-либо, причудливого соединения фантастического с жизнеподобным
б) художественное преувеличение

в) один из видов комического: едкая, злая, издевательская насмешка

г) то же, что ирония

9. Кто из русских писателей был основателем и первым редактором журнала «Современник»?

а) И.С.Тургенев в) Н.А.Некрасов

б) А.С.Пушкин г) М.Е.Салтыков-Щедрин

10. Кто из героев драмы А.Н.Островского «Гроза» «*мечтал изобрести вечный двигатель, получить за него миллион и обеспечить работой бедных людей*»?

а) Дикой в) Феклуша

б) Борис г) Кулигин

11. В третьей главе поэмы Н.А.Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»-«Пьяная ночь»- с Павлушей Веретенниковым спорит

а) Ермил Гирин в) Яким Нагой

б) Савелий г) Оболт-Оболдуев

12. Кому из русских поэтов принадлежат известные строки: «*Умом Россию не понять...*»**?**

а) А.С.Пушкину в) Ф.И.Тютчеву

б) Н.А.Некрасову г) А.А.Фету

13. Вину Раскольникова принял на себя

а) Разумихин в) Свидригайлов

б) маляр Миколка г) Лебезятников

14. На какой улице в Петербурге жил Обломов?

а) Городская в) Морская

б) Московская г) Гороховая

15. Сколько лет Наташе Ростовой в начале романа «Война и мир»?

а) девятнадцать в) тринадцать

б) семнадцать г) восемнадцать

16.Какого писателя XX в. называли «Буревестником революции»?

а) А. П. Чехова б) М. Горького

в) В. В. Маяковского г) С. А. Есенина

17. В каком году родился А.И.Солженицын?

а) 1918 г. б) 1919 г. в) 1920 г. г 1921 г.

18. О каком событии А. Ахматова в поэме «Реквием» писала:«Перед этим горем гнутся горы, не течет великая река…»?

а) Великая Отечественная война; б) революция;

в) эмиграция друзей-поэтов; г) арест мужа и сына.

19. Кто из перечисленных русских писателей стал первым лауреатом Нобелевской премии?

а) А. И. Солженицын б) Б. Л. Пастернак

в) И. А. Бунин г) М. А. Шолохов

20. Назовите автора следующих строк.

Во всем мне хочется дойти
До сущности протекших дней,
До самой сути.
До их причины,
В работе, в поисках пути,
До оснований, до корней,
В сердечной смуте.До сердцевины.

а) В. В. Маяковский б) Б. Л. Пастернак
в) А. А. Блок г) С. А. Есенин

21. Определите жанр «Тихого Дона» М. А. Шолохова.

а) роман-путешествие б) любовный роман
в) роман-эпопея г) авантюрный роман

22. Укажите, какое произведение называют «поэтической энциклопедией Великой Отечественной войны».

а) «Василий Теркин» А. Т. Твардовского
б) «Пулковский меридиан» В. М. Инбер
в) «Ленинградская поэма» О. Ф. Берггольц
г) «Зоя» М. М. Алигер

23. Кто из писателей XX в. создал эпическое произведение о «земле, любви и воле»?

а) М. Горький «Жизнь Клима Самгина»
б) А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»
в) М. А. Булгаков «Белая гвардия»
г) М. А. Шолохов «Тихий Дон»

24. Назовите поэта, являющегося футуристом.

а) С. А. Есенин
б) А. А. Блок
в) В. В. Маяковский
г) А. А. Ахматова

25. Какой эпизод является кульминацией поэмы А. А. Блока «Двенадцать»?

а) убийство Катьки Петрухой
б) появление «товарища-попа»
в) шествие красногвардейцев по улицам Петрограда
г) встреча двенадцати с буржуем и псом на перекрестке

26. Назовите персонажа пьесы М. Горького «На дне», который говорит, что странник Лука подействовал, «как кислота на старую и грязную монету».

а) Барон
б) Сатин
в) Актёр
г) Настя

27. Что послужило причиной ареста Солженицына?

а) нарушение приказа командования
б) дезертирство
в) критика Сталина и Ленина
г) антисоветская пропаганда среди солдат

28. Какому поэту принадлежат слова «Ведь если звезды зажигают — значит — это кому-нибудь нужно?»?
а) А. А. Блоку б) С. А. Есенину
в) В. В. Маяковскому г) Б. Л. Пастернаку
29. Как называется новеллистический цикл В. П. Астафьева, целостность которого обеспечивается единым художественным пространством — «рекой жизни» Енисеем, единой темой — связи Человека и Природы, единым образным миром?
а) «Последний поклон»б) «Царь-рыба»в) «Затеси» г) «Пастух и пастушка»
30. Каким образом раскрывается тема «человек и природа» в раннем творчестве С. А. Есенина?
а) человек — преобразователь природы
б) человек и природа антагонистичны
в) природа враждебна человеку
г) человек находится в гармонии с природой

4.3 Примеры практических работ по литературе

Практическая работа №1 «Русская литература первой половины 19 века»
Задание №1. Сравните стихотворения А.С.Пушкина и М.Ю.Лермонтова «Пророк». Выразительное чтение стихотворений (преподаватель или заранее подготовленные учащиеся).
1.Какя тема объединяет оба стихотворения?
2.Как выражена эта тема в стихотворениях?
3.Какие отличия стихотворений вы можете назвать?
4.Что вы знаете о библейских источниках, к которым обращались поэты?
5.Составьте словарь ключевых слов текста. Объясните их.
6.Сравните лексический строй стихотворений А.С.Пушкина и М.Ю.Лермонтова.
7.В чём сходство главных героев – поэтов-пророков?
8.В чём проявляется существенное различие между ними.
9.Какую роль в стихотворениях играет образ пустыни?
10.Сделайте вывод.

Задание №2. Чтение и анализ стихотворения А.С.Пушкина «К» (Я помню чудное мгновенье…) Прочитайте стихотворение (преподаватель или заранее подготовленный ученик). Ответьте на вопросы:
1.Кому посвящено стихотворение?
2.Какая тема раскрывается в этом стихотворении?
3.Найдите в тексте стихотворения примеры средств художественной выразительности: сравнения, эпитеты, метафору.

Задание №3. Чтение и анализ стихотворения А.С.Пушкина «На холмах Грузии» Прочитайте стихотворение (преподаватель или заранее подготовленный ученик).Письменно ответьте на вопросы:
1.Опишите внутреннее душевное состояние героя.
2.Какова роль пейзажа в стихотворении?

Практическая работа № 2 «Русская литература второй половины 19 века»

1.Прочитайте главу X романа И.С. Тургенева «Отцы и дети», заполните таблицу «Отношение к Базарову окружающих»

Павел Петрович Кирсанов	
Николай Петрович Кирсанов	
Слуги	
Дуняша	
Пётр	
Фенечка	
Дворовые мальчишки	
Прокофьич	
Все привыкли к нему	
	9 примеров

2.Прочитайте эпизод «Пляска у дядюшки» (т.2, ч.4, гл.7) из романа Л.Н.Толстого «Война и мир».

- Какой мы видим Наташу Ростову в этом эпизоде?
- Какую черту характера героини особенно выделяет Л.Н.Толстой?

3. Прочитайте фрагмент романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»

- с помощью какой художественной детали Достоевский передаёт в этом эпизоде, что Соня стыдится своего положения? Выпишите цитаты.
- Какими сравнениями Соня передаёт своё эмоциональное отношение к Катерине Ивановне и её неприспособленность к жизни? Выпишите цитаты.
- Каким словосочетанием в этом фрагменте автор передаёт главную душевную потребность Сони , смысл её жизни. Выпишите цитаты.
- Каким повторяющимся эпитетом характеризует Соня Катерину Ивановну. Выпишите цитаты.

4.Прочитайте фрагменты из пьесы А.П.Чехова «Вишнёвый сад».

- В какой обстановке воспитывались Гаев и Раневская?
- Как привык жить Гаев? Что он любил? Каковы привычки Раневской?
- Вспомните цитату, наиболее полно и правдиво рассказывающую о судьбе Раневской.
- Какие недостатки видит в себе Гаев? Раневская?
- Каковы черты характера Гаева? Раневской?

Практическая работа № 3 «Поэзия военной поры. Чтение и анализ стихотворений Д.С.Самойлова «Сороковые, роковые…», К.Симонова «Ты помнишь, Алеша, дороги Смоленщины…»

Задание №1. Чтение и анализ стихотворения Д.С.Самойлова «Сороковые, роковые…» Выразительное чтение стихотворения (преподаватель или заранее подготовленный учащийся).

1.Какими словами поэт рисует картину войны?

2.Как меняется настроение поэта. Когда он вспоминает себя на войне?

3.Какие чувства испытывает поэт, вспоминая свою юность?

2.Чтение и анализ стихотворения К.Симонова «Ты помнишь, Алеша, дороги Смоленщины…»

Выразительное чтение стихотворения (преподаватель или заранее подготовленный учащийся).

1.Сколько частей в стихотворении?

2.К кому обращается Симонов?

3.Какие картины возникают в вашем воображении после прочтения первой части стихотворения?

4.Найдите в первой части стихотворения эпитеты, которые передают настроение поэта.

5.Что такое Родина, по мнению поэта? Какое открытие он делает для себя?

6.Чем отличается по настроению вторая часть стихотворения?

7.Найдите примеры олицетворения во второй части стихотворения.

8.Чьи образы на дорогах войны запечатлела память поэта? Процитируйте.

9.как меняется образ солдата к концу стихотворения?

10.Чей образ предстаёт в последней строфе?

11.Какую проблему открывает нам автор?

12.Какие чувства вызывает у вас это стихотворение?

Практическая работа № 4 «Проза 50-80-х годов. Чтение и анализ рассказа В.М.Шукшина «Чудик»

Чтение и анализ рассказа В.М.Шукшина «Чудик».

1.Словарная работа. Выяснить лексическое значение слова «чудик».

2.Каким мы видим главного героя рассказа?

Чем Чудик выделяется из своей среды?

3.Приведите примеры из текста рассказа о его происшествиях и оплошностях. Заполните таблицу.

Ситуация	Поведение Чудика	Отношение окружающих

4.Как он сам воспринимает свои поступки?

5.Каково соотношение внешнего и внутреннего мира героя?

6.Почему автор сообщает биографические данные героя в конце рассказа?

7.Как вы считаете, для чего служит юмор в рассказе?

8. Прототипом каких героев русской литературы является Чудик?

Приложение 6.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.03 ИСТОРИЯ»

2025

Разработчик(и): Гусакова А.Д., преподаватель академического колледжа

Рассмотрена на заседании ЦМК дисциплин общеобразовательного учебного цикла
Протокол № _10__ от «__11___» ___июня_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ О.А. Шаповалова

СОДЕРЖАНИЕ

1 **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** **4**

2 **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ** **4**

3 **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА** **20**

4 **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА** **33**

5 **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА** **34**

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.03 «История» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.03 «История» входит в раздел «Общеобразовательные предметы».

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	116
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия *(если предусмотрено)*	78
– лабораторные занятия *(если предусмотрено)*	
– самостоятельная работа	
– консультации	
– промежуточная аттестация – *дифференцированный зачет*	2

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:
- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

трудового воспитания:
- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ценности научного познания:
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета «История» личностные результаты в программе конкретизированы как:
Л1 готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;
Л2 представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;
Л3 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
Л4 неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;
Л5 активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;
Л6 понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;
Л7 готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней);
Л8 осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;
Л9 ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране;
Л10 российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;
Л11 ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
Л12 готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;
Л13 активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства;
Л14 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
Л15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;
Л16 восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства;
Л17 осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения;
Л18 понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества;
Л19 стремление к самовыражению в разных видах искусства;
Л20 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
Л21 установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

Л22 интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;
Л23 осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
Л24 повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;
Л25 понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов;
Л26 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
Л27 осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;
Л28 ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
Л29 овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира;
Л30 овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:
- сформировать общее для граждан Российской Федерации осознание своего российского гражданства, принадлежности к российской нации;
- сформировать уважение к законам и правопорядку;
- принимает традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- иметь выраженную нравственную позицию, сознательно строить свое поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- осуществлять деятельность в интересах общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- осознавать возможности взаимодействия с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность осуществлять деятельность, направленную на оказание помощи, в том числе на предупреждение и облегчение человеческих страданий;
- осознавать уважение к своему народу, испытывать чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);
- осознавать российскую идентичность в поликультурном социуме, чувствовать причастность к историко-культурной общности российского народа и судьбе России;
- осознавать идеалы и убеждения, управляющие жизнью человека, служащие ориентиром и помогающие принимать правильные решения;
- умение вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

- уважать труд и людей труда, трудовые достижения, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности;
- иметь положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей;
- сформированность эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- готовность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- понимание значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- сформировать возможность само выражаться в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- уважать труд и людей труда, трудовые достижения, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности;
- готовность обучающихся к трудовой деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- осознавать выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;
- ориентация на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;
- бережно относиться к родной земле, природным богатствам России и мира;
- понимать влияние социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, нести ответственность за состояние природных ресурсов;
- понимание и осознание действий, приносящих вред окружающей среде;
- оценивать возможность наступления неблагоприятных экологических последствий предпринимаемых действий, предотвращать их;
- сформировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;
- развивать компетенции сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, интересоваться научными знаниями об устройстве мира и общества.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:
- создать историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, ее географических особенностях, знание основных исторических событий развития государственности и общества;
- подготовить проект "Конституция РФ - основной закон государства";
- подготовка сообщения, решение ситуационных задач;
- подготовить презентацию на тему "Религии мира", "Формирование наций и национальностей";
- организовать и проконтролировать групповую работу со сверстниками;
- определять понятие "Социальный институт". Называть основные функции социальных институтов;
- подготовка сообщения о волонтерской деятельности, о деятельности гуманитарных организаций в России (мире);
- подготовить сообщение (презентацию) на тему "Герои-подростки, участвовавшие в ВОВ";
- подготовить проект о государственных символах России;

- подготовить сообщение (презентацию) на тему "Герои-подростки, участвовавшие в ВОВ";
- определять понятие "Духовные ценности";
- организовывать работу в группе;
- формирование и осознание понятий добра и зла в жизни человека;
- подготовить сообщение о трудовых подвигах советского народа в годы индустриализации;
- подготовить проект "Моя семья";
- подготовить сообщения на темы "Быт советского народа в послевоенные годы", "Достижения советского спорта", "Научные открытия 21 века";
- подготовить презентации о современных течениях в искусстве;
- написать эссе;
- участие в проектах;
- беседа на тему: Труд в тылу во время ВОВ;
- рассказать о социальных проектах;
- составить рассказ о своей будущей профессии;
- выполнять домашние задания;
- понимание экологической культуры;
- рассказать о природных катастрофах;
- подготовить сообщение "Проблемы глобального потепления";
- составить таблицу "Деятельность человека и ее влияние на природу";
- создание презентации по теме (работа в группе);
- чтение материала параграфов;
- рассказать о достижениях науки в годы Второй мировой войны.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- 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;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

в) работа с информацией:
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

а) общение:
- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

а) самоорганизация:
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:
- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- 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.

Учитывая специфику предмета «История» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:
М1 формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М2 определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М3 формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
М4 определять закономерности и противоречия в исторических явлениях;
М5 корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
М6 искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск;
М7 самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания;
М8 овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
М9 формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов;

М10 ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях;
М11 выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М12 анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
М13 оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт;
М14 разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
М15 задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду;
М16 уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности;
М17 уметь применять знания из разных предметных областей;
М18 критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
М19 работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
М20 приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции;
М21 самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач;
М22 определять способы коммуникации для всех сфер жизни;
М23 определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
М24 применять различные способы общения и взаимодействия;
М25 применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации;
М26 логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
М27 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи;
М28 определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи;
М29 определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
М30 объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
М31 брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
М32 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;
М33 осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М34 самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения;
М35 давать оценку новым ситуациям по заданным критериям;

М36 расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений;
М37 делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение;
М38 оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира;
М39 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
М40 давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
М41 владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
М42 использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения;
М43 оценивать риски и принимать решения по их снижению;
М44 способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
М45 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета;
М46 стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
М47 способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
М48 способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
М49 объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
М50 понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности;
М51 признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала;
М52 развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:
Регулятивные
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- 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.

Познавательные
- 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;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- 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;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- 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.

Коммуникативные
- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:
- сформулировать учебную задачу;
- определить критерии для составления сравнительной таблицы;
- сформулировать цель занятия;
- сравнить различные точки зрения
- выполнить учебную задачу;
- поиск информации в различной информационной среде;
- решение исторических задач;
- работа с историческим источником;
- сравнение сфер жизни общества;
- определять этапы выполнения собственной работы;
- решение исторических задач;
- работа с историческим источником;
- аргументированно высказывать свою точку зрения на исторические ситуации;

- составить план текста;
- использовать исторические средства для решения профессиональных задач;
- оценка современных исторических событий;
- уметь применять исторические знания для решения коммуникационных задач;
- поиск информации в различной информационной среде по заданной теме;
- анализ исторического текста;
- подготовка сообщений, создание презентации по теме (работа в группе);
- поиск информации в различной информационной среде по заданной теме;
- работа в группах;
- организация совместной работы в группе;
- совместная работа в группе, с преподавателем;
- высказать свою точку зрения на историческую тему;
- аргументированно отстаивать собственную точку зрения на исторические процессы;
- работа в группах;
- распределить роли в группе при выполнении совместного задания;
- брать на себя роль лидера группы и распределять роли при выполнении задачи;
- работа в группах;
- работа в группах;
- индивидуальная и групповая работа;
- индивидуальная и групповая работа;
- индивидуальная работа;
- работа с историческим источником, историческое сочинение;
- изучать дополнительную историческую литературу;
- дискуссия, историческое сочинение;
- изучение учебного материала;
- изучение дополнительной исторической литературы;
- выполнение учебных задач;
- оценивать результат своей работы на занятиях;
- оценивать результат своей работы на занятиях;
- индивидуальная и групповая работа;
- выполнение учебных задач;
- изучение учебного материала;
- решение учебных задач;
- групповая работа;
- работа в группах;
- индивидуальная и групповая работа;
- работа в группах;
- индивидуальная работа и работа в группах;
- работа с историческими источниками.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «История»

П1 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

П2 знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;
П3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;
П4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
П5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;
П6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;
П7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;
П8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);
П9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;
П10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;
П11 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Первая мировая война		**12**	
Тема 1.1. Мир накануне Первой мировой войны	**Лекция:** Общая периодизация новейшей истории. Мир накануне Первой мировой войны. Индустриальное общество. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Национализм. Империализм	4	Л1, Л4, Л8, Л12, Л29, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 1 Региональные конфликты накануне Первой мировой войны	2	
Тема 1.2. Первая мировая война и её последствия	**Лекция:** Причины Первой мировой войны. Ситуация на Балканах. Сараевское убийство. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Черногории, Бельгии	4	Л1, Л3, Л4, Л7, Л8, Л9, Л10, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13,
	Практическое занятие № 2 Революция 1917 года и выход из войны России	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
	Практическое занятие № 3 Последствия Первой мировой войны для России: политические, экономические, социальные и культурные	2	М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Раздел 2. Межвоенный период(1918-1939)		**8**	
Тема 2.1. Версальско-Вашингтонская система	**Лекция:** Планы послевоенного устройства мира. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция. Пацифистское движение Пакт Бриана Келлога	2	Л1, Л8, Л12, Л29, М1, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 4 Версальская система. Лига Наций	2	
	Практическое занятие № 5 Образование новых национальных государств. Антиколониальные выступления в Азии и Северной Африке	2	
Тема 2.2. Страны Западной Европы в 1920-е годы	**Лекция:** Послевоенная стабилизация. Либеральные политические режимы. Авторитарные режимы в Европе: Польша и Испания. Б.Муссолини и идеи фашизма. Приход к власти фашистов в Италии. Кризис Матеотти. Итальянский фашизм, приход к власти фашистов	2	Л4, Л12, Л13, Л29, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
			М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Раздел 3. Революция 1917–1922 гг.		**20**	
Тема 3.1 Революция 1917–1922 гг.	**Лекция:** Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л12, Л29, М1, М2, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 6 Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса	2	
Тема 3.2. Основные этапы и хронология революции 1917 г	**Лекция:** Февраль—март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его решения	2	Л1, Л4, Л8, Л10, Л12, Л13, Л29, М1, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М19, М20, М21, М22,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
	Практическое занятие № 7 Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками (Октябрьская революция). Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров	2	М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Тема 3.3. Первые революционные преобразования большевиков	**Лекция:** Диктатура пролетариата как главное условие социалистических преобразований. Первые мероприятия большевиков в политической и экономической сферах. Борьба за армию	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л9, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 8 Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. Слабость центра и формирование многовластия на местах. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем	2	
	Практическое занятие № 9 Декрет о мире и заключение Брестского мира. Отказ новой власти от финансовых обязательств Российской империи	2	
	Практическое занятие № 10 Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Первая Конституция РСФСР 1918 г.	2	
	Практическое занятие № 11 Гражданская война как общенациональная катастрофа. Причины, этапы и основные события Гражданской войны Террор красный и белый и его масштабы. Убийство царской семьи. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и её значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
	Практическое занятие № 12 Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Комуч, Директория, правительства А. В. Колчака, А. И. Деникина и П. Н. Врангеля	2	
Раздел 4. Вторая мировая война		**18**	
Тема 4.1 Причины, ход, значение (1939-1945)	**Лекция:** Мир накануне Второй мировой войны. Предпосылки, причины Второй мировой войны. Великая Отечественная война 1941—1945 гг.	2	Л1, Л3, Л4, Л7, Л8, Л9, Л10, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 13 Массовый героизм воинов — представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны	2	
	Практическое занятие № 14 Первый период войны (июнь 1941 — осень 1942 г.). Вторжение. Причины нападения Германии на СССР. План «Барбаросса». Захватнические цели фашистов и общенародный характер войны со стороны СССР. Освещение войны в западной и отечественной литературе. Разоблачение фальсификаций. Брестская крепость	2	
	Практическое занятие № 15 Лагеря уничтожения. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключёнными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях	2	
	Практическое занятие № 16 Развёртывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом: формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных	2	
	Практическое занятие № 17 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942—1943 г.). Складывание антигитлеровской коалиции. Международные конференции	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
	Практическое занятие № 18 Решающий вклад СССР в разгром гитлеровской Германии. Основные причины и факторы Победы. Потери СССР в ходе войны. Экономические и демографические последствия. Судьбы советских военнопленных и интернированных лиц	2	
	Практическое занятие № 19 Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Москва в блокадном положении. Итоги битвы за Москву. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. «Дорога жизни»	2	
	Практическое занятие № 20 Взятие Берлина. Разгром Квантунской армии Японии и завершение Второй мировой войны	2	
Раздел 5. Послевоенное мирное урегулирование		**12**	
Тема 5.1**.** Место и роль СССР в послевоенном мире	**Лекция:** Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Послевоенные ожидания и настроения. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны	2	Л1, Л4, Л9, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 21 Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Государственная и коммерческая торговля. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы	2	
	Практическое занятие № 22 Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Репрессии. Восстановление и развитие экономики. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
Тема 5.2. Рост влияния СССР на международной арене.	**Лекция:** Начало «холодной войны». Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира	2	Л1, Л3, Л8, Л12, Л29, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 23 Советизация Восточной и Центральной Европы. Создание Совета экономической взаимопомощи	2	
	Практическое занятие № 24 Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора.	2	
Раздел 6. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.		**8**	
Тема 6.1. Период «оттепели»	**Лекция:** Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Первые признаки наступления «оттепели» в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение «культа личности» Сталина. Реакция на доклад Хрущёва в стране и мире.	2	Л1, Л9, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
Тема 6.2. Социально-экономическое развитие СССР	**Лекция:** Конец «оттепели». Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущёва	2	Л1, Л4, Л8, Л9, Л12, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л30, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 25 Аграрная реформа. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли	2	
	Практическое занятие № 26 Оценка Хрущёва и его реформ современниками и историками	2	
Раздел 7. Советское государство и общество в середине 1960-х – начале1980-х гг.		**10**	
Тема 7.1. Политический курс Л.И. Брежнева	**Лекция:** Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Поиски идеологических ориентиров. Десталинизация и ресталинизация. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма». Доктрина Брежнева. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем	2	Л1, Л3, Л7, Л9, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51,
	Практическое занятие № 27 Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост теневой экономики. Ведомственный монополизм. Замедление темпов развития. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели	2	
	Практическое занятие № 28 Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения Уровень жизни разных социальных слоёв. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
	Практическое занятие № 29 Подъём антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов	2	М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 30 Ввод советских войск в Афганистан. Предпосылки и причины ввода советских войск в Афганистан. Интересы США, Пакистана, Китая в Афганской войне	2	
Раздел 8. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)		**12**	
Тема 8.1. Курс М.С. Горбачёва	**Лекция:** М.С. Горбачёв и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и её противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Появление коммерческих банков. Принятие закона о приватизации государственных предприятий	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л9, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л24, Л25, Л26, Л27, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 31 Концепция «социализма с человеческим лицом». «Новое мышление» Горбачёва	2	
Тема 8.2. Изменения в советской политике	**Лекция:** Проблема Нагорного Карабаха и попытки её решения руководством СССР. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиция республиканских лидеров и национальных элит	2	Л1, Л4, Л8, Л12, Л29, М1, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
	Практическое занятие № 32 Роспуск СЭВ и организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы	2	М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Тема 8.3. Распад СССР	**Лекция:** Демократизация советской политической системы. Раскол в КПСС и создание Компартии РСФСР.	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л9, Л10, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л28, Л29, Л30, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 33 Предпосылки и причины распада СССР. «Парад суверенитетов». План автономизации – предоставления автономиям статуса союзных республик. Референдум о сохранении СССР и введении поста Президента РСФСР	2	
Раздел 9. Российская Федерация 1991-2020 гг.		**8**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
Тема 9.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	**Лекция:** Последствия распада СССР. Б.Н. Ельцин. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений. Военно-политический кризис в Чеченской Республике	2	Л1, Л2, Л4, Л5, Л6, Л7, Л8, Л9, Л10, Л11, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М15, М16, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 34 Особенности осуществления реформ в регионах России. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и её значение. Полномочия Президента как главы государства и гаранта Конституции	2	
	Практическое занятие № 35 Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. Вывод денежных активов из страны. Дефолт 1998 г. и его последствия.	2	
Тема 9.2. Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации	**Лекция:** Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Многопартийность. Политические партии и электорат. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов.	2	Л1, Л3, Л4, Л5, Л6, Л8, Л9, Л10, Л11, Л12, Л13, Л14, Л15, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л24, Л25, Л26, Л27, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М15, М16, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26,
	Практическое занятие № 36 Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов	2	
	Практическое занятие № 37 Экономическое развитие в 2000- е гг. Финансовое положение. Рыночная экономика и монополии. Экономический подъём 1999– 2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
	Практическое занятие № 38 Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти	2	М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Промежуточная аттестация *дифференцированный зачет*		2	
Итоговая аттестация *дифференцированный зачет*		2	
Всего:		116	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет гуманитарных дисциплин. Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-V2, экран Lumien Eco Picture); Парты ученические двойные; Стол преподавателя; Стулья. Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 7 Professional (ООО "Пас Материально-технич. обеспечение ифик Компьютеры Груп", ГК №55 от 03.05.2011 г., лицензия №48467770 от 06.05.2011 г.). 2. Microsoft Office ProPlus 2010 Russian Acdmc (ООО "Пасифик Компьютеры Груп", ГК №254 от 01.11.2010 г., лицензия №47549521 от 15.10.2010 г., бессрочно). 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф (ООО "Базис", договор №2019-596 от 25.12.2019 г., лицензия №2567, действие от 01.01.2020 г. до 31.12.2020 г.). 4. Google Chrome (свободное).

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Сафонов, А. А. Россия в мире. Конец XX — до XXI века (базовый уровень). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15641-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509259

2. Зуев, М. Н. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 545 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01293-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/433333

3. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675

4. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10034-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/433619

5. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01272-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/434005

6. Крамаренко, Р. А. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/index.php/bcode/438399

7. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437474
8. История. История России 1914-1945 гг. (в двух частях):учебник/Горинов М.М. и другие; под редакцией Торкунова А.В. – Москва: издательство Просвещение. 2022 г.
9. История. История России 1946 – начало XXI века (в двух частях):учебник/Горинов М.М. и другие; под редакцией Торкунова А.В. – Москва: издательство Просвещение. 2022 г.

Дополнительная литература

1. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/442354
2. Волошина, В. Ю. История России. 1917—1993 годы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ю. Волошина, А. Г. Быкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05792-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454066
3. Замалеев, А. Ф. История отечественной культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ф. Замалеев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08123-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491208

Электронные ресурсы

1. Всемирная и российская история – http://www.history.ru
2. История России и мировая история - http://www.istmirra.com
3. Архивы России - http://www.rusarchives.ru/links/index.shtml
4. Российская государственная библиотека - http://orel3.rsl.ru/bibliograf/history.htm
5. Коллекция «Исторические документы» Российского общеобразовательного портала - http://window.edu.ru

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Л1 готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тест № 1 (тема 1.2) Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л2 представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе	Тема 9.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
Л3 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести	Тема 3.1 Тема 3.3 Тема 3.4	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Тема 4.1 Тема 5.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.2	Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л4 неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Тема 1.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.2 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л5 активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
Л6 понимание роли различных социальных институтов в жизни человека	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л7 готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)	Тема 1.2 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 9.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л8 осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.2 Тема 6.2 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л9 ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
Л10 российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите	Тема 1.2 Тема 3.2 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 7.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л11 ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
Л12 готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков	Тема 1.1 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
Л13 активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства	Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л14 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л16 восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л17 осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л18 понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л19 стремление к самовыражению в разных видах искусства	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л20 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л21 установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л22 интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	
Л23 осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л24 повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л25 понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л26 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л27 осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л28 ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л29 овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 7.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
Л30 овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Метапредметные		
М1 формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тест 1.2) Историческое сочинение п. 5.4

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тест № 2-3 (тест 4.1)
М2 определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения	Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М3 формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М4 определять закономерности и противоречия в исторических явлениях	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М5 корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М6 искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.2 Тема 3.4 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4
М7 самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М8 овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
М9 формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М10 ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М11 выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М12 анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М13 оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт	Тема 1.1 Тема 1.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М14 разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М15 задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
М16 уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
М17 уметь применять знания из разных предметных областей	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 3.1 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	**Оценочное средство**
	Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 9.1 Тема 9.2	Тест № 2-3 (тема 4.1)
М18 критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
М19 работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.2 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М20 приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М21 самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М22 определять способы коммуникации для всех сфер жизни	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М23 определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М24 применять различные способы общения и взаимодействия	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М25 применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М26 логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тест № 2-3 (тема 4.1)
М27 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М28 определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М29 определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М30 объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.2 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М31 брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М32 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Тема 1.1 Тема 1.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М33 осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М34 самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М35 давать оценку новым ситуациям по заданным критериям	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М36 расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М37 делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М38 оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М39 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М40 давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М41 владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М42 использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	**Оценочное средство**
	Тема 9.1 Тема 9.2	
М43 оценивать риски и принимать решения по их снижению	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М44 способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М45 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М46 стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 9.2	
М47 способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М48 способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М49 объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М50 понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
М51 признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М52 развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Предметные		
П1 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
П2 знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
П3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
П4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
П5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
П6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
П7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
П8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
П9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
П10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
П11 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету
ООП. 03 История

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.03 «История».
ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта с использованием оценочного средства – тестирование.

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей
Л2	представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе
Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации
Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны
Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека
Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)
Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России
Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране
Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите
Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков
Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства
Л14	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Л15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства
Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения
Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества
Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства
Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность
Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания
Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности
Л24	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения
Л25	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов
Л26	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде
Л27	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М15	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
М16	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности
М17	уметь применять знания из разных предметных областей
М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М24	применять различные способы общения и взаимодействия
М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)
П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века
П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века
П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками
П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения
	точки зрения ее соответствия исторической действительности
П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)
П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории
П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Раздел 1. Первая мировая война				
Тема 1.1 Мир накануне Первой мировой войны	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопрос 1	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 1.2 Первая мировая война и её последствия	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 2-4 Тест № 1 (вариант 1, 2) Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 2. Межвоенный период (1918-1939)				
Тема 2.1. Версальско-Вашингтонская система	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 5-6 Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференциро
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		ванного зачета 6.2
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 2.2. Страны Западной Европы в 1920-е годы	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 3. Революция 1917–1922 гг.				
Тема 3.1 Революция 1917–1922 гг. СРС № 1	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 7-8) Историческое	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России	сочинение п. 5.4	проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 3.2. Основные этапы и хронология революции 1917 г. СРС № 2	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 9-16)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.3. Первые революционные преобразования большевиков СРС № 3, 4	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 10-16)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.4. Гражданская война (1917-1922) СРС № 5, 6	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 17-19)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференциро
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		ванного зачета 6.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 4. Вторая мировая война				
Тема 4.1 Причины, ход, значение (1939-1945) СРС № 7	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 20-22) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 5. Послевоенное мирное урегулирование				
Тема 5.1. Место и роль СССР в	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Вопросы для	Вопросы к

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
послевоенном мире	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране	устного опроса 5.1 (вопросы 23-25)	зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 5.2. Рост влияния СССР на международной арене. СРС № 9	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 26-27)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 6. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.				
Тема 6.1. Период «оттепели» СРС № 10	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 28-30) Историческое сочинение п.5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 6.2. Социально-экономическое развитие СССР	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
СРС № 11	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 7. Советское государство и общество в середине 1960-х – начале1980-х гг.				
Тема 7.1. Политически	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
й курс Л.И. Брежнева СРС № 12	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 31-32)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 7.2. Вектор внешней политики Л.И. Брежнева	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 33-35)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 8. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)				
Тема 8.1. Курс М.С. Горбачёва	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 36-37)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л24	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л25	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов		
	Л26	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде		
	Л27	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 8.2. Изменения в советской политике	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 38-39)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 8.3. Распад СССР	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 40-42)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		6.2
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 9. Российская Федерация 1991-2020 гг.				
Тема 9.1. Становление новой России (1992–1999 гг.) СРА № 13, 14	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 43-45)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения
	Л2	представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны		
	Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)	Историческое сочинение п. 5.4	дифференцированного зачета 6.2
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М15	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду		
	М16	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 9.2. Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации и СРС № 15	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 46-48)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны		
	Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л14	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л24	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения		
	Л25	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов		
	Л26	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде		
	Л27	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М15	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду		
	М16	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Раздел 1. Первая мировая война				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопрос 1	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 1.2 Практическое занятие № 2, 3	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 2-4	Вопросы к зачёту 6.1
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Тест № 1 (вариант 1, 2) Историческое сочинение п. 5.4	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 2. Межвоенный период (1918-1939)				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 2.1. Практическое занятие № 4, 5	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 5-6 Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 3. Революция 1917–1922 гг.				
Тема 3.1 Практическое занятие № 6	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 7-8) Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		6.2
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.2. Практическое занятие № 7	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 9-	Вопросы к зачёту 6.1
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите	16)	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 3.3. Практическое занятие № 8, 9, 10	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 10-16)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.4. Практическое занятие № 11, 12	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 17-19)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 4. Вторая мировая война				
Тема 4.1 Практическое занятие № 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 20-22) Историческое	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференциро
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России	сочинение п. 5.4 Тест № 2-3	ванного зачета 6.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 5. Послевоенное мирное урегулирование				
Тема 5.1. Практическое занятие № 21, 22	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 23-25)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференциро
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		ванного зачета 6.2
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 5.2. Практическое занятие № 23, 24	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 26-27)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 6. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.				
Тема 6.2. Практическое занятие № 25, 26	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		6.2
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 7. Советское государство и общество в середине 1960-х – начале1980-х гг.				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 7.1. Практическое занятие № 27, 28	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 31-32)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 7.2. Практическое занятие № 29, 30	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 33-35)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 8. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 8.1. Практическое занятие № 31	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 36-37)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л24	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л25	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов		
	Л26	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде		
	Л27	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 8.2. Практическое занятие № 32	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 38-39)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 8.3. Практическое занятие № 33	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 40-42)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 9. Российская Федерация 1991-2020 гг.				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Тема 9.1. Практическое занятие № 34, 35	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 43-45) Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л2	представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны		
	Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М15	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду		
	М16	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 9.2. Практическое занятие № 36, 37, 38	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 46-48)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны		
	Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л14	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	Л24	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения		
	Л25	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов		
	Л26	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде		
	Л27	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М15	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду		
	М16	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель[2] овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёхбальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение, дискуссия,)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *эссе, контрольная работа, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа

теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: *выполнение письменных разноуровневых задач и заданий,)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе

	контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 *Вопросы для собеседования (устного опроса):*

1. Периодизация истории 20 века
2. Назовите причины Первой мировой войны
3. Назовите точки зрения на характер Первой мировой войны. Была ли она отечественной для России?
4. Проанализируйте внешнеполитические планы противоборствующих сторон до начала воны. Была ли Россия готова к войне?
5. Перечислите проблемы, с которыми столкнулась Россия в условиях Первой мировой войны. Каковы были их истоки?
6. Итоги Первой мировой войны
7. Назовите предпосылки и причины Февральской революции 1917 г.
8. Охарактеризуйте позицию, которую занимало Временное правительство по наиболее важным вопросам российской политической жизни весной-осенью 1917 г.
9. Назовите причины «корниловского мятежа», охарактеризуйте его цели и последствия.
10. Назовите причины взятия власти большевиками в октябре 1917 г.
11. Перечислите преобразования, которые провели большевики. Определите их характер (буржуазно-демократический, социалистический).
12. Оцените влияние событий октября 1917 г. на будущее России.
13. Какое значение имел роспуск Учредительного собрания?
14. Расскажите о создании РСФСР, дайте оценку первой Конституции Советского государства.
15. Сформулируйте различные точки зрения в партии большевиков на Брестский мир.
16. Охарактеризуйте социально-экономическое положение Советской России в начале 1918 г.
17. Назовите причины почему Гражданская война приобрела столь большие масштабы и охватила всю страну.
18. Охарактеризуйте причины перехода к политике «военного коммунизма», ее сущность и значение.
19. Назовите причины победы красных и поражения белых в Гражданской войне.
20. Причины Второй мировой войны
21. Назовите причины поражений и потерь СССР на начальном этапе войны (1941-1942 гг.)
22. Назовите пункты социально- экономического устройства стран Европы после Второй мировой войны
23. Экономическое положение СССР после Второй мировой войны
24. Назовите причины «холодной войны».
25. План Маршалла. Почему советское руководство отрицательно отнеслось и какие последствия имело бы его осуществление на территории СССР?
26. Назовите и охарактеризуйте наиболее значимые проблемы внешней политики СССР в 1945-1964 гг.
27. Раскройте связь кризисных явлений в ряде стран Восточной Европы с внутриполитическими событиями в СССР.
28. Что такое «оттепель»? Охарактеризуйте «оттепель» в области духовной жизни. Какие культурные явления появились в условиях «оттепели».
29. В чем проявилось существование двух пластов культуры – официальной и неофициальной?
30. Расскажите об основных направлениях развития советской науки в 1940-1960-е гг.
31. Охарактеризуйте необходимость и сущность экономических реформ 1960-х гг., их

результаты.
32. Назовите причины застоя в экономике страны.
33. Определите причины перехода к политике разрядки. В чем состояла ее суть?
34. Назовите причины срыва разрядки международной обстановки.
35. Назовите какое влияние на внешнее и внутреннее положение СССР оказали события в Афганистане.
36. Что понимается под термином «ускорение» в политике М.С. Горбачёва? Почему оно не принесло ожидаемого результата?
37. Охарактеризуйте мероприятия «перестройки».
38. Назовите основные идеи нового политического мышления.
39. Подумайте, соответствовало ли национально-государственным интересам СССР его военное присутствие в Афганистане.
40. Перечислите основные причины, приведшие к обострению межнациональных отношений в СССР к началу 1990-х гг.
41. Назовите регионы, в которых сложились очаги напряжённости. В каких формах разворачивались там межнациональные конфликты? Какие требования выдвигались?
42. Можно ли считать распад Советского Союза закономерным явлением? Можно было его сохранить или реформировать?
43. Охарактеризуйте состояние экономики России после распада СССР.
44. Расскажите о новой Конституции России и дайте ей оценку.
45. В чём суть чеченской проблемы? Какие тенденции и противоречия Российской Федерации она отражает?
46. Назовите позитивные изменения, произошедшие в социально-экономическом развитии страны за последние годы.
47. Расскажите о национальных проектах. Какое значение имеет их осуществление для рядовых российских граждан?
48. Как глобальный кризис повлиял на развитие Российской Федерации?

5.2 ***Примеры тестовых заданий***

Тест № 1

Вариант 1

1. В каком году началась Первая мировая война?

А) 1928 г. Б) 1914 г. В) 1916 г. Г) 1917 г.

2. *Повод для начала Первой мировой Войны*

А) Убийство эрцгерцога Франца-Фердинанда в Сараево
Б) Нападение Германии на Бельгию
В) Образование Тройственного союза
Г) Морская блокада Германии и Австро- Венгрии

3. *Как звали террориста, убившего Франца- Фердинанда*

А) Гаврила Принцип
Б) Григорий Распутин
В) Жозеф Жоффр
Г) Фердинанд Фошш

4. *Как назывался немецкий военный план по разгрому Франции?*

А) План Шлиффена
Б) План Барбаросса
В) Галицкая операция
Г) Верденская мясорубка

5. *Что такое аннексия?*

А) Форма правления, при которой власть сосредоточена в руках конкретного лица
Б) Сборник законов Сербии
В) Военная выплата

Г) Насильственное присоединение государством всего или части территории другого государства в одностороннем порядке

6. *Идеология сопротивления насилию ради его исчезновения называется....*

А) Пацифизмом Б) Плюрализмом В) Альтруизмом Г) Конформизмом

7. *Как назывался военный блок, в который входили Германия, Австро - Венгрия и Италия на момент начала первой Мировой войны?*

А) ОВД Б) Антанта В) Тройственный союз Г) НАТО

Вариант 2

1. *Где немцами была впервые применена массовая атака газом?*

А) У Ипра Б) У Вердена В) На реке Марне Г) На реке Сомме

2. *Как называлась немецкая молниеносная война?*

А) Репарация Б) Аншлюс В) Блицкриг Г) Трапезундская операция

3. *Наиболее удачный наступление русского войска в 1916 г. связано с именем генерала*

А) Корнилова Б) Деникина В) Брусилова Г) Романова

4. *В каком году образовалась Антанта*

А) 1914 г Б) 1895 г В) 1907 г. Г) 1910 г.

5. *Другое название Антанты*

А) Союз друзей

Б) Черная Рука

В) Сердечное согласие

Г) Североатлантический союз

6. Где англичане впервые массово применили в бою танки?

А) Битва под Ипром Б) Битва на Сомме В) Битва на Марне Г) на Балканах

Тест № 2

1 Напишите пропущенное понятие (термин).

Государственная программа, по которой Соединённые Штаты Америки передавали своим союзникам во Второй мировой войне, в том числе СССР, боеприпасы, технику, продовольствие и стратегическое сырьё, называется _____.

2 Укажите год, когда началась упомянутая в отрывке война. Назовите руководителя СССР в этот период.

«После рассмотрения у Гитлера плана окружения Москвы, Гальдер в дневнике записал: «Непоколебимо решение фюрера сровнять Москву и Ленинград с землёй…» И в свете этого странно слышать сегодняшние рассуждения некоторых историков и писателей, что в целях сокращения потерь лучше было бы не оборонять Ленинград, а сдать его. Но тогда всё население этого города было бы уничтожено. В случае сдачи Ленинграда произошло бы соединение немецких и финских войск, силы группы армий «Север» были бы переброшены под Москву и тогда, видимо, удержать столицу не удалось и погибло бы всё её население. В итоге общие наши потери возросли бы ещё больше.

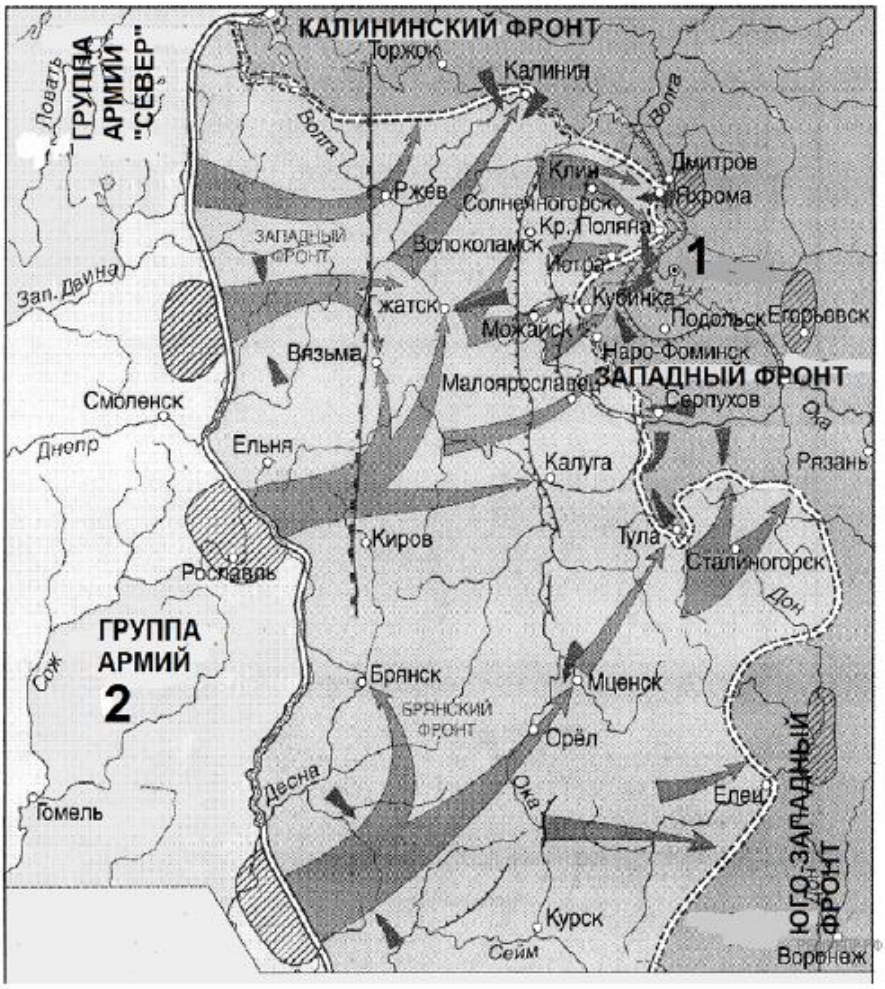
При оценке итогов Великой Отечественной войны особенно остро поднимается вопрос о цене победы, о наших жертвах во время войны. Из-за больших потерь ставится под сомнение вообще значимость достигнутой победы, поскольку мы, мол, победили исключительно за счёт того, что завалили противника своими трупами. Но результаты войны, цена победы — это прежде всего разгром врага, защита Родины, избавление своего и других народов от фашистского порабощения. Если бы мы не смогли победить и потерпели поражение, наша страна утратила бы всё, и общие потери были бы неизмеримо бóльшими. Нет слов, безмерно тяжелы и утраты, жертвы этой войны, но всё же они не такие, как это нередко изображается. Так, в одной из работ, где проанализированы различные послевоенные публикации о потерях, как и во многих других книгах и статьях, данные о потерях выводятся не из достоверных источников, а путём различного рода

арифметических вычислений. Порою смешиваются безвозвратные и санитарные потери (т.е. раненые, которые в большинстве своём возвращались на фронт)».

3 Какие мнения, касающиеся истории этой войны, автор считает **неверными** и **опровергает**?

Укажите любые два мнения.

4 Напишите название города, обозначенного на схеме цифрой «1».



5 Напишите название немецкой группы войск, обозначенной на схеме цифрой «2».

6 Укажите год, когда был создан данный плакат. Назовите руководителя СССР в этот период.

7 Укажите одно любое сражение периода коренного перелома в ходе войны, в годы которой был создан данный плакат.

Тест № 3

1. Начало коренному перелому во Второй мировой войне положила
1) Московская битва
2) Сталинградская битва
3) операция в районе Эль-Аламейна
4) военная операция в районе Дюнкерка
2. На какой конференции было принято следующее решение?

«Мы договорились об общей политике и планах принудительного осуществления условий безоговорочной капитуляции, которые мы совместно предпишем нацистской Германии после того, как германское вооруженное сопротивление будет окончательно сокрушено… Мы полны решимости разоружить и распустить все германские вооруженные силы… подвергнуть всех преступников войны справедливому и быстрому наказанию и взыскать в натуре возмещение убытков за разрушения, причиненные немцами; стереть с лица земли нацистскую партию».

1) Крымской
2) Тегеранской
3) Потсдамской
4) Мюнхенской
3. Союзником Германии во Второй мировой войне была
1) Дания
2) Польша
3) Румыния
4) Чехословакия
4. Вторая мировая война закончилась
1) взятием Берлина
2) капитуляцией Японии
3) арестом Муссолини и Гитлера
4) «встречей на Эльбе» союзников
5. Установите соответствие между датой и событием. Даты

А) 22 июня 1941 г.
Б) 4 февраля 1945 г.
В) 6 августа 1945 г.

Г) 3 сентября 1939 г.
События
1) начало «странной» войны
2) нападение Германии на СССР
3) ядерная бомбардировка Хиросимы
4) начало работы Крымской конференции
6. Германский стратегический план молниеносной войны получил название
1) блицкриг
2) холокост
3) «странная» война
4) движение Сопротивления
7.Арденнская операция — это
1) название операции по пленению Б. Муссолини
2) американский план применения атомного оружия
3) место высадки англо-американского десанта в Северной Африке
4) операция немецких войск на Западном фронте в ходе Второй мировой войны
8.Формирование Антигитлеровской коалиции началось с подписания
1) Мюнхенского договора
2) советско-германского пакта о ненападении
3) документа о созыве Организации Объединенных Наций
4) англо-советской декларации о взаимной помощи и поддержке

5.3 ***Примеры заданий для контрольной работы***

Вариант 1.

Укажите функции Государственной Думы Российской Империи в начале XX века.

а) судебные
б) исполнительные
в) законосовещательные
г) законодательные

3 июня 1907 г. произошло следующие событие:

а) Россия вступила в войну с Японией
б) Россия стала конституционной монархией
в) в России был совершен государственный переворот
г) был убит Г. Распутин

Укажите полководца, чьим именем была названа военная операция русских войск, блестяще проведенная в годы Первой мировой войны.

а) А. Брусилов
б) Я. Жилинский
в) П. Ренненкампф
г) А. Самсонов

Декреты «О мире» и «О земле» были приняты:

а) Временным правительством
б) Петросоветом
в) II Съездом Советов
г) Учредительным собранием

В годы Гражданской войны «омским правителем» называли:

а) генерала А. Деникина
б) генерала П. Врангеля
в) генерала Н. Юденича
г) адмирала А. Колчака

«Сталинский» план создания СССР назывался проектом:

а) «автономизации» б) «федерализация» в) «унитаризации» г) «агрегации»
Главной целью индустриализации в СССР стало(-а):
а) повышение уровня материального благосостояния граждан СССР
б) создание за короткий срок современной тяжелой промышленности
в) консолидация пролетариата в политическом и социальном отношениях
г) достижения экономического превосходства над империалистическими государствами
Следствием пакта Молотова-Риббентропа стало(-а):
а) вступление СССР в Лигу Наций
б) политическое сближение СССР со странами «западных демократий»
в) нарушение дипломатических контактов с Англией и Францией
г) вступление СССР в организацию военно-политической оси «Рим-Берлин-Токио»

Вариант 2.
1. ***Коренным переломом в ходе Великой Отечественной войны СССР и Германии считается:***
а) битва под Москвой
б) битва под Сталинградом
в) битва на Орлово-Курской дуге
г) Ясско-Кишиневская операция
2. ***Укажите воинское звание И. Сталина, присвоенное ему после окончания войны с Германией.***
а) генерал
б) маршал
в) фельдмаршал
г) генералиссимус
3. ***Новыми органами управления экономикой страны в годы правления Н. Хрущева стал(-и).***
а) МТС
б) СНХ (Совнархозы)
в) Экономические советы
г) Госплан
4. ***Конституция СССР 1977г. называлась:***
а) «конституцией развитого социализма»
б) «конституцией победившего социализма»
в) «общенародной конституцией»
г) «конституцией советской демократии»
5. ***Пост Генерального секретаря ЦК КПСС после смерти Л. Брежнева занял:***
а) Ю. Андропов
б) К. Черненко
в) М. Суслов
г) М. Горбачев
6. ***Министром иностранных дел СССР в годы перестройки являлся:***
а) А. Громыко
б) А. Козырев
в) Е. Примаков
г) Э. Шеварнадзе
7. ***Стратегическим партнером РФ в Азии и мире в настоящее время считается:***
а) Китай
б) США
в) Украина
г) Япония

5.4 ***Темы исторического сочинения***

Вам необходимо написать историческое сочинение об ОДНОМ из исторических процессов. В сочинении необходимо:

— указать не менее двух значимых событий (явлений, процессов), произошедших в рамках выбранного Вами процесса;

— назвать две исторические личности, деятельность которых связана с указанными Вами событиями (явлениями, процессами), произошедшими в рамках выбранного процесса, и, используя знание исторических фактов, охарактеризовать роли названных Вами личностей в этих событиях (явлениях, процессах);

Внимание!

При характеристике роли каждой названной Вами личности необходимо указать конкретные действия этой личности, в значительной степени повлиявшие на ход и (или) результат указанных событий (процессов, явлений).

— указать не менее двух причинно-следственных связей, характеризующих причины возникновения указанных Вами событий (явлений, процессов), произошедших в рамках выбранного процесса;

— используя знание исторических фактов, указать значение (последствие) выбранного Вами процесса для истории России;

- укажите собственную позицию (мнение) к выбранным историческим событиям (явлениям, процессам);

- изложение материала должно быть структурировано и логически выстроено.

В ходе изложения необходимо корректно использовать исторические термины, понятия, относящиеся к выбранному Вами процессу.

1. Россия в Первой мировой войне:

1) Россия накануне войны.
2) Роль Восточного фронта.
3) Основные этапы и события войны.
4) Власть и российское общество в годы войны.
5) Экономика и культура в годы войны.
6) Герои войны.
7) Нарастание революционных настроений: причины и последствия.

2. Революция 1917–1922 гг. в России:

1) Революция 1917-1922 гг.: причины, характер, лидеры и программы, основные этапы и события.
2) Революционные преобразования большевиков.
3) Гражданская война в России: причины, участники, основные этапы и события, итоги и последствия.
4) Политика «военного коммунизма».
5) Идеология, культура и повседневный быт в годы войны. Русское Зарубежье.

3. Советская Россия (СССР) в годы нэпа (1921–1928 гг.):

1) Советская Россия (СССР) в годы нэпа (1921–1928 гг.): причины перехода к нэпу, перемены в сельском хозяйстве, промышленности.
2) Финансовая реформа.
3) Кризисы и причины свёртывания нэпа.
4) Развитие образования, науки, культуры.
5) Образование СССР. Национальная политика.

4. СССР в 1929–1941 гг.:

1) Причины и сущность «великого перелома».
2) Индустриализация.

3) Сплошная коллективизация.
4) Социальная политика.
5) Национальная политика.
6) Развитие политической системы.
7) Религиозная политика.
8) Политические репрессии и их последствия.
9) Итоги и цена советской модернизации 1930-х гг.
10) Революционные изменения в сфере культуры, науки, образования.
11) Внешняя политика и её результативность.
12) Укрепление обороноспособности страны накануне Второй мировой войны.

3. Великая Отечественная война 1941–1945 гг.:

1) Причины, характер, силы и планы сторон, основные этапы и события, главные сражения.
2) Власть и общество.
3) Экономика страны в годы войны.
4) Массовый героизм советских людей на фронте и в тылу.
5) Партизанское и подпольное движение.
6) Культурное пространство в годы войны.
7) Человек на войне.
8) Внешняя политика СССР в годы войны.
9) Освободительная миссия Красной армии в Европе.
10) Война СССР с Японией.
11) Решающий вклад СССР в разгром нацистской Германии и милитаристской Японии.
12) Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны.
13) Источники и значение Победы советского народа.

4. СССР в 1945–1991 гг.:

1) Основные этапы и динамика развития.
2) Реформы политической и экономической системы: предпосылки, содержание, результаты, последствия.
3) Развитие науки, образования, культуры.
4) Повседневная жизнь.
5) Внешняя политика СССР в годы «холодной войны».
6) Политика разрядки.
7) Причины нарастания кризисных явлений. Распад СССР и его значение.

5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.:

1) Основные этапы развития экономической и политической системы.
2) Культурное пространство и перемены в повседневной жизни.
3) Место и роль России в современном мире.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1. *Устный опрос в форме ответов на вопросы билетов (полностью совпадают с вопросами для проведения текущей аттестации на практических занятиях)*

1. Периодизация истории 20 века
2. Назовите причины Первой мировой войны
3. Назовите точки зрения на характер Первой мировой войны. Была ли она отечественной для России?
4. Проанализируйте внешнеполитические планы противоборствующих сторон до начала воны. Была ли Россия готова к войне?
5. Перечислите проблемы, с которыми столкнулась Россия в условиях Первой мировой войны. Каковы были их истоки?
6 Итоги Первой мировой войны
7. Назовите предпосылки и причины Февральской революции 1917 г.
8. Охарактеризуйте позицию, которую занимало Временное правительство по наиболее важным вопросам российской политической жизни весной-осенью 1917 г.
9. Назовите причины «корниловского мятежа», охарактеризуйте его цели и последствия.
10. Назовите причины взятия власти большевиками в октябре 1917 г.
11. Перечислите преобразования, которые провели большевики. Определите их характер (буржуазно-демократический, социалистический).
12. Оцените влияние событий октября 1917 г. на будущее России.
13. Какое значение имел роспуск Учредительного собрания?
14. Расскажите о создании РСФСР, дайте оценку первой Конституции Советского государства.
15. Сформулируйте различные точки зрения в партии большевиков на Брестский мир.
16. Охарактеризуйте социально-экономическое положение Советской России в начале 1918 г.
17. Назовите причины почему Гражданская война приобрела столь большие масштабы и охватила всю страну.
18. Охарактеризуйте причины перехода к политике «военного коммунизма», ее сущность и значение.
19. Назовите причины победы красных и поражения белых в Гражданской войне.
20. Причины Второй мировой войны
21. Назовите причины поражений и потерь СССР на начальном этапе войны (1941-1942 гг.)
22. Назовите пункты социально- экономического устройства стран Европы после Второй мировой войны
23. Экономическое положение СССР после Второй мировой войны
24. Назовите причины «холодной войны».
25. План Маршалла. Почему советское руководство отрицательно отнеслось и какие последствия имело бы его осуществление на территории СССР?
26. Назовите и охарактеризуйте наиболее значимые проблемы внешней политики СССР в 1945-1964 гг.
27. Раскройте связь кризисных явлений в ряде стран Восточной Европы с внутриполитическими событиями в СССР.
28. Что такое «оттепель»? Охарактеризуйте «оттепель» в области духовной жизни. Какие культурные явления появились в условиях «оттепели».
29. В чем проявилось существование двух пластов культуры – официальной и неофициальной?
30. Расскажите об основных направлениях развития советской науки в 1940-1960-е гг.
31. Охарактеризуйте необходимость и сущность экономических реформ 1960-х гг., их

результаты.
32. Назовите причины застоя в экономике страны.
33. Определите причины перехода к политике разрядки. В чем состояла ее суть?
34. Назовите причины срыва разрядки международной обстановки.
35. Назовите какое влияние на внешнее и внутреннее положение СССР оказали события в Афганистане.
36. Что понимается под термином «ускорение» в политике М.С. Горбачёва? Почему оно не принесло ожидаемого результата?
37. Охарактеризуйте мероприятия «перестройки».
38. Назовите основные идеи нового политического мышления.
39. Подумайте, соответствовало ли национально-государственным интересам СССР его военное присутствие в Афганистане.
40. Перечислите основные причины, приведшие к обострению межнациональных отношений в СССР к началу 1990-х гг.
41. Назовите регионы, в которых сложились очаги напряжённости. В каких формах разворачивались там межнациональные конфликты? Какие требования выдвигались?
42. Можно ли считать распад Советского Союза закономерным явлением? Можно было его сохранить или реформировать?
43. Охарактеризуйте состояние экономики России после распада СССР.
44. Расскажите о новой Конституции России и дайте ей оценку.
45. В чём суть чеченской проблемы? Какие тенденции и противоречия Российской Федерации она отражает?
46. Назовите позитивные изменения, произошедшие в социально-экономическом развитии страны за последние годы.
47. Расскажите о национальных проектах. Какое значение имеет их осуществление для рядовых российских граждан?
48. Как глобальный кризис повлиял на развитие Российской Федерации?

6.2 Примеры тестовых заданий для проведения дифференцированного зачета
Вариант 1 (31322)

Инструкция по выполнению работы

Проверочная работа включает в себя 12 заданий. На выполнение работы по истории отводится 1 час 30 минут (90 минут).
Записывайте ответы на задания в отведённом для этого месте в работе. В случае записи неверного ответа зачеркните его и запишите рядом новый.
При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами.
При выполнении заданий Вы можете использовать черновик. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут.
Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.
Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

1. Запишите термин, о котором идёт речь.

Избираемые населением на определённый срок коллегиальные представительные органы народной власти в СССР. Возникли как органы руководства стачками в период Первой российской революции.
Ответ: _____

Прочтите отрывок из сочинения историка и выполните задания 2–4.

«Значительным шагом на пути политической реформы стала XIX Всесоюзная партийная конференция. Делегаты конференции избирались на партийных конференциях, и впервые выдвигалось кандидатов больше, чем имелось мандатов. Выборы, таким образом, становились отчасти альтернативными. На конференцию оказались избраны многие получившие известность как сторонники перемен публицисты, писатели, общественные деятели. Делегатом конференции от Карелии стал Б.Н. Ельцин, работавший министром в правительстве СССР. Конференция приняла резолюции "О демократизации советского общества и реформе политической системы" и "О неотложных мерах по практическому осуществлению реформы политической системы страны". Конференция постановила реформировать систему Советов, которые составляли политическую основу СССР и основу госаппарата. Обеспечение полновластия Советов было определено как решающее направление реформы политической системы.
Главным решением конференции стало предложенное Генеральным секретарём ЦК КПСС и включённое в резолюцию "О демократизации" положение о совмещении должностей председателей Советов и первых секретарей соответствующих партийных комитетов снизу доверху. Этому решению – о повсеместном совмещении должностей партийных и советских руководителей – Генеральный секретарь ЦК КПСС придавал ключевое значение. По его словам, если бы оно не прошло, он бы не голосовал и за всю резолюцию о демократизации. Смысл этой меры состоял в том, чтобы переместить центр власти из партийных органов в Советы.
В этом же году были приняты законы «Об изменениях и дополнениях Конституции (Основного закона) СССР» и О выборах народных депутатов СССР». Ими кардинально перестраивался верхний этаж системы Советов. Высшим органом государственной власти становился Съезд народных депутатов. Съезд из своего состава избирал Верховный Совет как постоянно действующий законодательный, распорядительный и контрольный орган.

2. Укажите время, с точностью до десятилетия, когда произошли описываемые события. Назовите Генерального секретаря ЦК КПСС, о котором идёт речь в отрывке.
Ответ _____
3. В чём, согласно отрывку, состоял смысл совмещения должностей председателей Советов и первых секретарей соответствующих партийных комитетов снизу доверху? Какой орган стал высшим органом государственной власти в соответствии с законами «Об изменениях и дополнениях Конституции (Основного Закона) СССР» и «О выборах народных депутатов СССР»?
Ответ _____
4. В данном отрывке сказано об изменениях в Конституции СССР. Укажите один любой год, когда принималась новая Конституция СССР.
Ответ_____
5. Заполните пустые ячейки таблицы, используя приведённый ниже список пропущенных элементов: для каждого пропуска, обозначенного буквой, выберите и запишите в таблицу номер нужного элемента.

Год	Событие	Характеристика события
1936 г.	(А)	(Б)
1917 г.	Свержение Временного правительства	(В)
(Г)	(Д)	Вследствие этого события исполняющим обязанности Президента РФ стал В.В. Путин
(Е)	Подписание Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе	Событие способствовало углублению процесса разрядки

Пропущенные элементы:

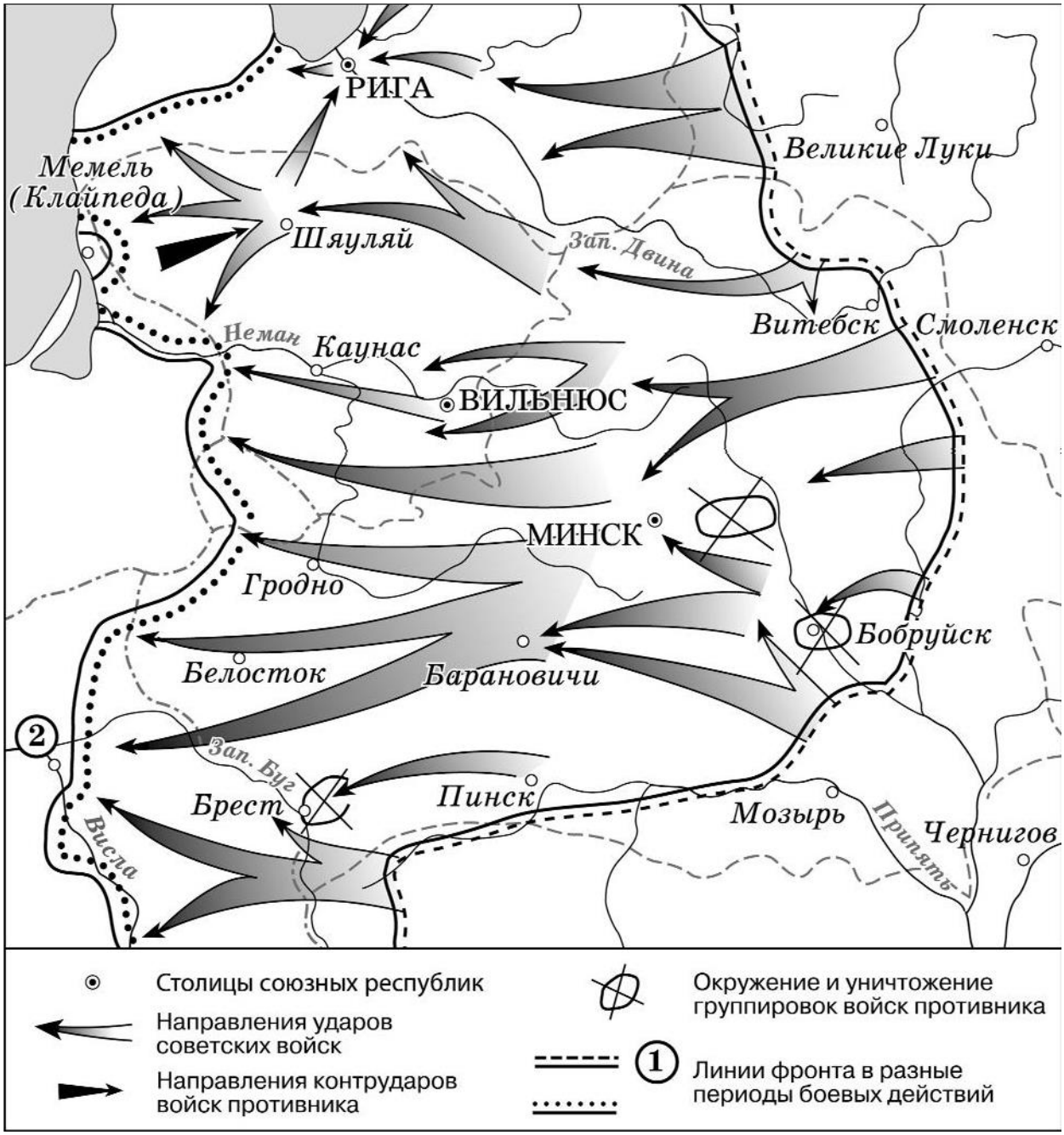
1) 1999 г.
2) добровольная отставка (сложение полномочий) Б.Н. Ельцина
3) подписание советско-германского договора о ненападении
4) в результате этого события впервые в истории страны вводилось всеобщее равное прямое избирательное право
5) событию предшествовала разработка большевиками плана вооружённого восстания
6) в результате этого события СССР получил время для усиления обороноспособности страны
7) 1975 г.
8) 1939 г.
9) принятие новой Конституции СССР

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

Рассмотрите схему и выполните задания 6 и 7.



6. Заполните пропуск в предложении: «Наступление Красной армии от линии фронта, обозначенной в легенде схемы цифрой "1", началось в июне тысяча девятьсот ___ года».

Ответ: _____

7. Укажите название города, обозначенного на схеме цифрой «2».

Ответ: _____

Рассмотрите фотографию и выполните задания 8 и 9.

8. Назовите исторического деятеля, изображённого на картине. Укажите век, когда он жил.
Ответ: _____

9. Укажите название одного любого сражения, участником которого был изображённый на картине исторический деятель.
Ответ: _____

10. Укажите одно любое историческое место, находящееся в регионе или населённом пункте, в котором находится Ваша образовательная организация, которое связано с важными событиями, явлениями, процессами из истории нашей страны. Используя знания по истории своего региона, расскажите о том, как это место связано с историей нашей страны. В Вашем рассказе должно быть указано не менее двух исторических фактов.

Если в Вашем варианте работы указаны исторические места, находящиеся в регионе или населённом пункте, в котором находится Ваша образовательная организация, то их указывать не следует, нужно указать другое историческое место.

Ответ: _____

Прочтите и выполните задания 11 и 12.

11. Назовите одно любое событие из истории России, относящееся к 1917 г., и одного участника этого события. Укажите один любой его поступок (действие) в ходе участия в этом событии.
Ответ: _____

12. В чём состояло влияние указанного события, относящегося к 1917 г., на дальнейшую историю России? При ответе обязательно используйте знание исторических фактов.
Ответ:_____

Вариант 2 (59648)

1. Запишите термин, о котором идёт речь.
Экономическая политика, проводившаяся в 1920-е годы в Советской России и СССР. Начало её проведения относится к марту 1921 г., решение было принято X съездом РКП(б). Сменила политику «военного коммунизма», проводившуюся в ходе Гражданской войны.
Ответ: _____

Прочтите отрывок из сочинения историка и выполните задания 2–4.

«9 февраля Сталин выступил с речью на предвыборном собрании избирателей Сталинского избирательного округа Москвы. Он подвёл итог предшествующей истории Советской страны и определил стратегическую линию на будущее. Победу в войне вождь рассматривал как величайшее историческое достижение СССР. Однако победа породила и новые политические вызовы. Поэтому Сталин потребовал за грядущую пятилетку не только восстановить, но и превзойти довоенный уровень промышленности и сельского хозяйства. Им была поставлена задача "достичь уровня современной мировой технологии во всех отраслях индустрии и национальной экономики, создать условия для продвижения вперёд советской науки и техники... У нас будет атомная энергия и многое другое". Это, полагал Сталин, будет надёжно гарантировать безопасность страны и способствовать культурному подъёму и росту благосостояния граждан.
Внутренние трудности усугубляла непростая внешнеполитическая обстановка, которая диктовала решительные меры по экономическому развитию страны. Для укрепления обороноспособности и сокращения технического отставания необходимо было создать новые отрасли промышленности.
Результаты превзошли все ожидания: в кратчайшие сроки СССР ценой невероятных усилий сумел восстановить свою прежнюю мощь и обеспечил дальнейший рост экономики.
Перевод промышленности на мирные рельсы совершился в основном за следующий послевоенный год. Происходила переориентация целых отраслей на производство мирной продукции. На базе наркоматов боеприпасов, минометного вооружения, танковой промышленности, среднего машиностроения были созданы министерства автомобильной промышленности, приборостроения, строительного и дорожного, транспортного и сельскохозяйственного машиностроения. Уже через три года после окончания войны промышленное производство достигло совокупного довоенного уровня.»

2. Укажите время, с точностью до десятилетия, когда происходили описываемые в отрывке события. Укажите порядковый номер «грядущей пятилетки», упомянутой в тексте.
Ответ: _____
3. Какие задачи поставил И.В. Сталин на «грядущую пятилетку? Укажите две любые задачи.
Ответ: _____
4. Назовите политического деятеля, в руках которого сосредоточилось руководство КПСС сразу после смерти упомянутого в тексте вождя.
Ответ: _____
5. Заполните пустые ячейки таблицы, используя приведённый ниже список пропущенных элементов: для каждого пропуска, обозначенного буквой, выберите и запишите в таблицу номер нужного элемента.

Год	**Событие**	**Характеристика события**

1918 г.	_____ (А)	_____ (Б)
1956 г.	Ввод советских войск в Венгрию	_____ (В)
_____ (Г)	_____ (Д)	Одним из последствий события стало признание многопартийности
_____ (Е)	Образование СССР	Одной из предпосылок события было веками складывавшаяся хозяйственная взаимозависимость национальных районов

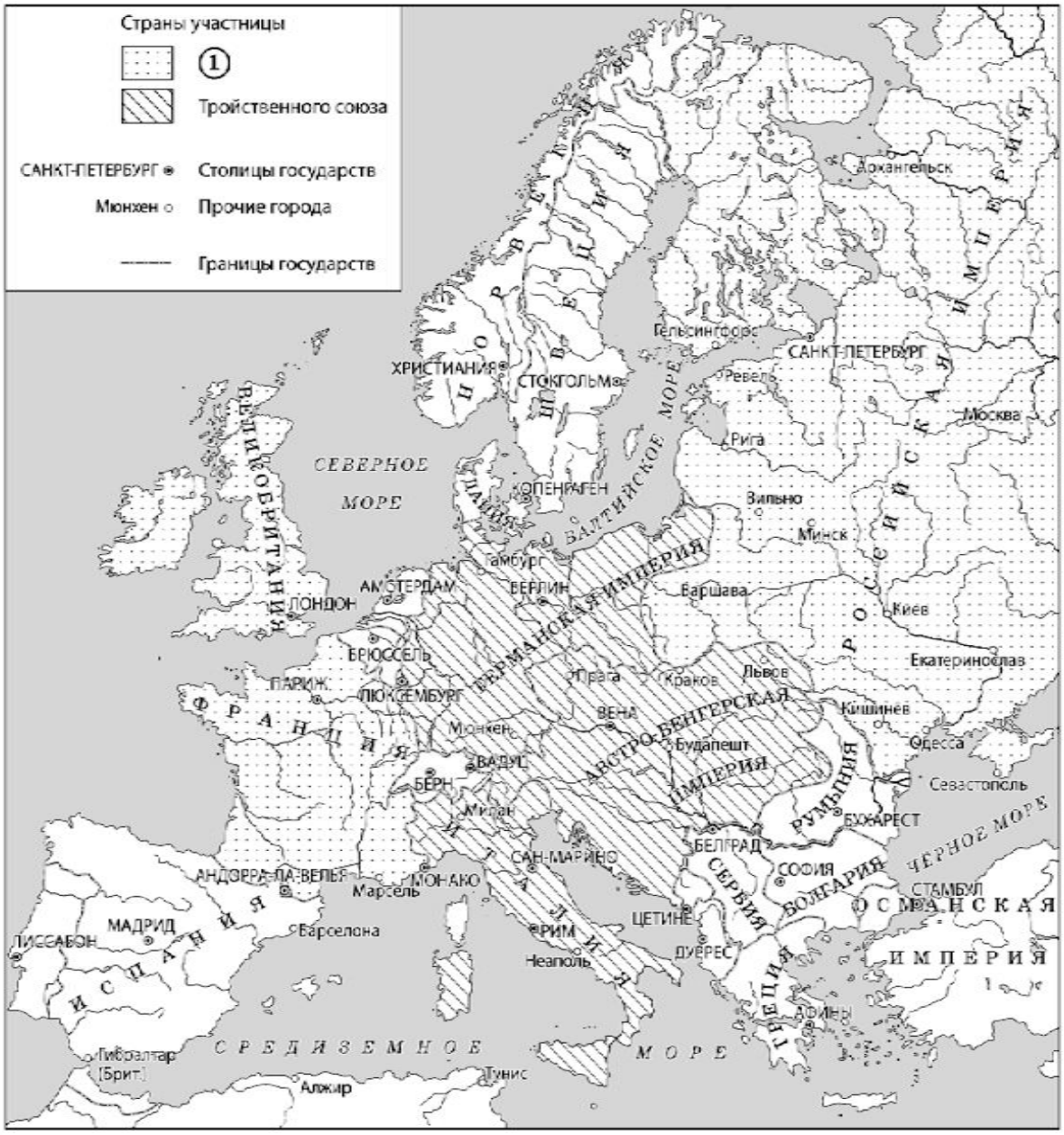
Пропущенные элементы:

1) 1998 г.
2) последствием события стало падение авторитета СССР в западном мире
3) одним из последствий события стал разрыв большевиков с левыми эсерами
4) объявление дефолта
5) одним из последствий события стала отставка правительства
6) заключение Брестского мира
7) 1922 г.
8) 1988 г.
9) XIX конференция КПСС

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами
Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

Рассмотрите схему и выполните задания 6 и 7.



6. Укажите век, в начале которого сложилась обозначенная на схеме военно-политическая ситуация.

Ответ: _____

7. Укажите название военного блока, обозначенного в легенде схемы цифрой «1».

Ответ: _____

Рассмотрите фотографию и выполните задания 8 и 9.

8. Назовите князя, памятник которому представлен на фотографии. Укажите название города, где установлен этот памятник.
Ответ: _____
9. Укажите век, когда князь, памятник которому представлен на фотографии, начал править в Киеве.
Ответ: _____
10. Укажите одно название улицы любого населённого пункта, находящегося в регионе, где находится Ваша образовательная организация, которое связано с историей региона или нашей страны. Используя знания по истории, объясните, почему в регионе, где находится Ваша образовательная организация, существует улица с таким названием. В Вашем рассказе должно быть указано не менее двух исторических фактов.

Если в Вашем варианте работы названы исторические деятели или исторические события, в честь которых в населённых пунктах региона, где находится Ваша образовательная организация, названы улицы, то названия этих улиц указывать не следует, нужно указать другое название.

Прочтите и выполните задания 11 и 12.

11. Назовите одно любое событие (процесс) из истории России, произошедшее в начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 г. – ноябрь 1942 г.), и одного участника этого события (процесса). Укажите один любой его поступок (действие) в ходе участия в этом событии (процессе).

Ответ: _____

12. В чём состояло влияние указанного события (процесса), произошедшего в начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 г. – ноябрь 1942 г.), на дальнейшую историю России? При ответе обязательно используйте знание исторических фактов.

Ответ: _____

Приложение 6.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

2025

Разработчики: Л. Е. Ткаченко, преподаватель высшей квалификационной категории
Е.В. Лихачева, преподаватель высшей квалификационной категории
П. В. Воронков, преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании ЦМК дисциплин общеобразовательного учебного цикла
Протокол № _10__ от «__11___» ___июня_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ О.А. Шаповалова

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**	**4**
2	**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**	**4**
3	**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**11**
4	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**20**
5	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**22**

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.04 «Обществознание» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности43.02.15 Поварское и кондитерской дело , утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565.

Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.04 «Обществознание» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.2 Объём учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия	40
– самостоятельная работа обучающегося	нет
– промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного

отношения к своему здоровью;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета ООП.04 Обществознание, личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества;

Л.2 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию;

Л.3 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием знаний о специфике развития общества;

Л.4 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области гуманитарных ценностей;

Л.5 - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего своей страны;

Л.6 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

Л.7 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании учебной литературы, технических и программных средств;

Л.8 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной науки;

Л.9 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

Л.10 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

Л.11 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- умение управлять своей познавательной деятельностью;
- 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;
- проявление позитивного отношения к чувствам других людей и проявление готовности к сотрудничеству;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
- осознание значимости науки, владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки;
- готовность к научно-техническому творчеству;
- чувство гордости за достижения отечественной науки;
- положительное отношение к труду, целеустремлённость.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;
- участие в конкурсах и олимпиадах

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- 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.

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.04 Обществознание, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М.1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М.2 - владеть навыками учебно-исследовательской, навыками разрешения проблем в области социологического образования;

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

М.4 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения задач из области социальных наук;

М.5 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.6 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;

М.7 - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения задач из области социальных наук;

М.8 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

М.9 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

М.10 - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

М.11 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.12 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.13 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

М.14 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной
- деятельности и жизненных ситуациях;
- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

Познавательные

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого;
- спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

Коммуникативные

- способность соблюдать культуру взаимоотношений в общении с другими людьми; инициировать коммуникацию; выбирать и использовать различные средства вербальной и невербальной коммуникации для достижения цели;
- способность осуществлять исследование (формулировать проблему, выдвигать, обосновывать и проверять гипотезы решения проблемы; проводить наблюдение и эксперимент; интерпретировать и обобщать полученные результаты и пр.)

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- учебно-исследовательская работа обучающихся;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;

– самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

По учебному предмету ООП.04 Обществознание (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса обществознания должны отражать:

П.1 - сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;
системе права и законодательства Российской Федерации;

П.2 - умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

П.3 - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

П.4 - владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

П.5 - связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

П.6 - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

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

П.8 - использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

П.9 - владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной

действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

П.10 - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

П.11 - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

П.12 - владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды результатов освоения ООП
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе		**12**	
Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	**Содержание учебного материала**	***8***	**Л.4, Л.7, М.2, П.1, П.3, П.9, П.12**
	Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Истоки конфликтов в среде молодежи.	**4**	
	Практические занятия Практическое занятие № 1. Деятельность и общение Практическое занятие № 2. Виды познания	**4**	
Тема 1.2.	**Содержание учебного материала**	***4***	

Общество как сложная система.	Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	**2**	**Л.1, Л.9, М.5, П.1, П.6, П.12**
	Практические занятия Практическое занятие № 3. Цивилизация и формация	**2**	
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.		**8**	
Тема 2.1. Духовная культура человека и общества	**Содержание учебного материала**	**4**	**Л.3, М.14, П.1, П.2, П.8**
	Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные	**2**	

	учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.		
	Практические занятия Практическое занятие № 4. Наука и образование	**2**	
Тема 2.2. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	**Содержание учебного материала**	***4***	**Л.3, Л.6, М.10, П.1**
	Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.	**2**	
	Практические занятия Практическое занятие №5. Религия как феномен культуры	**2**	
Раздел 3. Экономика		**16**	
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи	**Содержание учебного материала**	***4***	**Л.1, Л.5, М.4, П.1, П.3, П.7, П.10, П.12**
	Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.	**2**	
	Практические занятия Практическое занятие №6. Экономика потребителя	**2**	
Тема 3.2.	**Содержание учебного материала**	***4***	

Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.		**Л.5, М.1, П.1, П.10**
	Практические занятия Практическое занятие №7. Рынок. Практическое занятие № 8. Роль государства в экономике.	**4**	
Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция	**Содержание учебного материала**	***2***	**Л.6, М.7, П.1, П.10**
	Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.		
	Практические занятия Практическое занятие № 9. Рынок труда и безработица	**2**	
Тема 3.4.	**Содержание учебного материала**	***6***	
Основные проблемы экономики России.	Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы	**2**	**Л.8, М.9, П.1, П.10**

Элементы международной экономики	**Практические занятия** Практическое занятие № 10. Экономика России Практическое занятие № 11. Международная экономика.	**4**	
Раздел 4. Социальные отношения		**12**	
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация	**Содержание учебного материала**	***4***	**Л.10, М.13, П.3, П.4, П.5, П.9**
	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.	**2**	
	Практические занятия Практическое занятие № 12. Социальная роль и социальный статус	**2**	
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	**Содержание учебного материала**	***4***	**Л.7, М.11, П.1, П.5, П.12**
	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.	**2**	
	Практические занятия Практическое занятие № 13. Социальный конфликт	**2**	
	Содержание учебного материала	***4***	

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опека и попечительство.	**2**	**Л.8**, **М.8**, **П.1, П.2, П.4, П.5, П.8**
	Практические занятия Практическое занятие № 14. Молодежь как социальная группа.	**2**	
Раздел 5. Политика		**14**	
Тема 5.1.	**Содержание учебного материала**	***8***	**Л.2, М.6, П.1**
Политика и власть. Государство в политической системе	Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки.	**4**	
	Практические занятия Практическое занятие № 15. Государство как политический институт Практическое занятие № 16. Правовое государство и гражданское общество	**4**	
Тема 5.2.	**Содержание учебного материала**	***6***	

Участники политического процесса	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.	**4**	**Л.2, М.3, П.6, П.7, П.11**
	Практические занятия Практическое занятие № 17. Личность и государство.	**2**	
Раздел 6. Право		**16**	
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений	**Содержание учебного материала**	***4***	**Л.11, М.12, П.1, П.4, П.8**
	Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.	**2**	
	Практические занятия Практическое занятие № 18. Формы права	**2**	
Тема 6.2.	**Содержание учебного материала**	***2***	

Основы конституционн ого права Российской Федерации	Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	**2**	**Л.4, М.11, П.1**
Тема 6.3. Отрасли российского права	**Содержание учебного материала**	***10***	**Л.4, М.8, П.1**
	Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	**6**	
	Практические занятия Практическое занятие № 19. Трудовое право Практическое занятие № 20. Уголовное право.	**4**	

	Итого	**78**	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-технические условия реализации предмета

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов обществознания, истории, географии и лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Кабинет обществознания:

- обучающие стенды;
- мультимедийное оборудование;
- интерактивная доска;
- ноутбук;
- учебно-методическая документация (комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала, разработки уроков, учебники, учебные пособия и дополнительные источники, Интернет - ресурсы и др.);
- фонды оценочных средств (компьютерные тесты).

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература:

Учебники:

1. Боголюбов Л., Лазебникова А., Матвеев А., Лискова Т.; под ред. Боголюбова Л.Н. Обществознание. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень - М.: Просвещение, 2021. – 319 с.
2. Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И., Иванова Л.Ф. и др.; под ред. Боголюбова Л.Н. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень - М.: Просвещение, 2022. – 336 с.
3. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.] ; под редакцией В. И. Купцова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05353-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473337

Дополнительная литература:

1. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 346 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-16020-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530259 (дата обращения: 06.06.2023).

2.Игошин, Н. А. Обществознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Игошин, И. К. Пархоменко, В. И. Гутыра ; под общей редакцией Н. А. Игошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16877-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531944 (дата обращения: 06.06.2023).

Электронные ресурсы

1. Цифровые учебные материалы http://abc.vvsu.ru/
2.Электронно-библиотечная система КнигаФонд http://www.knigafund.ru
3.Рубрикон: www.rubricon.com
4.Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru
5.Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru
6.Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQLib:www.iqlib.ru
7.East View Information Services: www.ebiblioteka.ru
8.Система управления образовательным контентом «Moodle» http://oracul.artem.vvsu.ru
9.Интернет-ресурсы. Обществознание. Формадоступа: http:// history, standart. edu. ru/
10.Интернет-ресурсы. Методический материал по обществознанию. Формадоступа. http:// www. openclass. ru/ communities/
11.Интернет-ресурсы: Преподавание истории и обществознания. Формадоступа. http:// festival. 1 september. Ru/ subjects /7/

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата** *(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)*	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества;	Темы 1.2, 3.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.2 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию;	Темы 5.1, 5.2.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.3 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием знаний о специфике развития общества;	Темы 2.1, 2.2.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.4 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области гуманитарных	Темы 1.1, 6.2, 6.3.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

ценностей;		
Л.5 - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего своей страны;	Темы 3.1, 3.2.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.6 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Темы 2.2, 3.3.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.7 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании учебной литературы, технических и программных средств;	Темы 1.1, 4.2.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.8 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной науки;	Темы 3.4, 4.3.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.9 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;	Тема 1.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.10 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием	Тема 4.1.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

современных электронных образовательных ресурсов;		
Л.11 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций	Тема 6.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
метапредметные		
М.1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	Тема 3.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.2 - владеть навыками учебно-исследовательской, навыками разрешения проблем в области социологического образования;	Тема 1.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.3 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Тема 5.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.4 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения задач из области социальных наук;	Тема 3.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.5 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Тема 1.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.6 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;	Тема.5.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

М.7 - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения задач из области социальных наук;	Тема.3.3	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.8 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	Темы 4.3, 6.3	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.9 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Тема.3.4	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.10 - 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.	Тема.2.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.11 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Темы 4.2, 6.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

М.12 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Тема 6.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.13 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;	Тема 4.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.14 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий	Тема 2.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Предметные		
П.1 - сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;	Темы 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1. – 3.3, 4.2, 4.3, 5.1, 6.1. – 6.3.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и		

полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации		
П.2 - умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства	Темы 2.1, 4.3.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

П.3 - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;	Темы 1.1, 3.1,4.1.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
П.4 - владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства	Темы 4.1, 4.3, 6.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
П.5 -связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод,	Темы 4.1. – 4.3	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

социальное прогнозирование;		
П.6 -владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;	Темы 1.2., 5.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
П.7 -владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;	Темы 3.1, 5.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
П.8 - использование обществоведческих знаний для взаимодействия с	Темы 2.1, 4.3, 6.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа

представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;		Написание эссе Тест
П.9 - владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	Темы 1.1, 4.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
П.10 - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых	Темы 3.1 – 3.4	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;		
П.11 - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	Тема 5.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
П.12 - владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан	Темы 1.1, 1.2, 4.2, 3.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.04 Обществознание
программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.04 «Обществознание».

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - тестирование)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	**Планируемые результаты освоения дисциплины включают**

личностные	
Л.1	- сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества;
Л.2	– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию;
Л.3	- сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием знаний о специфике развития общества;
Л.4	- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области гуманитарных ценностей;
Л.5	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего своей страны;
Л.6	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
Л.7	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании учебной литературы, технических и программных средств;
Л.8	- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной науки;
Л.9	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
Л.10	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
Л.11	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций
метапредметные	
М.1	- умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
М.2	- владеть навыками учебно-исследовательской, навыками разрешения проблем в области социологического образования;
М.3	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.4	- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения задач из области социальных наук;
М.5	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М.6	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;
М.7	- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения задач из области социальных наук;
М.8	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.9	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
М.10	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.
М.11	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М.12	- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М.13	- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
М.14	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий
предметные	
П.1	- сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

	перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;
П.2	- умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;
П.3	- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;
П.4	- владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

П.5	- связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;
П.6	- владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;
П.7	- владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;
П.8	- использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;
П.9	- владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
П.10	- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;

	сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;
П.11	- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
П.12	- владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе				
Тема 1.1	**Л.4**	Способность давать характеристику понятий: индивид, индивидуальность, личность, деятельность, познание, истина, мировоззрение, свобода, общение.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-5) Проверочная работа № 1 Темы эссе 1-20 СР№1	6.1. Вопросы к зачету 1-10 6.2. Примеры тестовых заданий 7-39
	Л.7	Способность перечислять виды деятельности, виды общения.		
	М.2	Способность называть виды потребностей в соответствии с классификацией А. Маслоу		
	П.1	Способность перечислить виды и формы познания.		
	П.3	Способность объяснить, почему человек не может обладать абсолютной свободой		
	П.9	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.12	Способность объяснить отличие понятий индивиду, индивидуальность и личность		
Тема 1.2	**Л.1**	Способность привести доказательства, что общество это единая система	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 6-8) Проверочная работа № 1 Темы эссе 21-45	6.1. Вопросы к зачету 11-16 6.2. Примеры тестовых заданий 1-6, 49-44
	Л.9	Способность приводить доказательства, что общество и природа взаимосвязаны друг с другом		
	М.5	Способность объяснять особенности и критерии общественного прогресса		
	П.1	Способность давать характеристику понятий: общество, природа, цивилизация, общественный прогресс, глобальные проблемы современности		
	П.6	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.12	Способность перечислять науки, которые изучают общество		
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества				
Тема 2.1.	**Л.3**	Способность давать определение понятий: культура, субкультура, наука, образование	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 9-11) Проверочная работа № 2 Темы эссе 1-41 СР№3	6.1. Вопросы к зачету 17-19 6.2. Примеры тестовых заданий 45-53
	М.14	Способность определять характерные черты народной, элитарной и массовой культуры		
	П.1	Способность приводить примеры естественных, точных и гуманитарных наук		
	П.2	Различать естественные и социально-гуманитарные науки.		
	П.8	Способность различать формы образования и роль науки и образования в современном мире		
Тема 2.2	**Л.3**	Способность давать определение понятий: мораль, нравственность, искусство, религия.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 12-13) Проверочная работа № 2	6.1. Вопросы к зачету 20-22 6.2. Примеры тестовых заданий 54 - 56
	Л.6	Способность характеризовать основное правило морали		
	М.10	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.1	Способность перечислять типы и виды религий, виды искусств, давать характеристику мировых религий и приводить примеры религиозных организаций РФ		
Раздел 3. Экономика				
Тема 3.1.	**Л.1**	Способность давать определение понятий: экономика, экономические системы	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 14-15) Проверочная работа № 3 Темы эссе 1-47 СР№5	6.1. Вопросы к зачету 23-24 6.2. Примеры тестовых заданий 83-94
	Л.5	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	М.4	Способность перечислять виды экономики		
	П.1	Способность приводить примеры характерных черт экономических систем		
	П.3	Способность перечислять факторы производства		
	П.7	Способность характеризовать основные вопросы экономки		
	П.10	Способность характеризовать доходы и расходы семьи		
	П.12	Способность характеризовать экономические потребности		
Тема 3.2	**Л.5**	Способность давать определение понятий: рынок, ценные бумаги, деньги, монетарная политика, фискальная политика, ВВП, налог	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 16-18) Проверочная работа № 3 СР№6	6.1. Вопросы к зачету 25-33
	М.1	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1	Способность характеризовать законы рынка и объяснять их действие на конкретных примерах; характеризовать формы предпринимательства		
	П.10	Способность приводить примеры ценных бумаг; пособность приводить примеры налогов, существующих в РФ в соответствии с изученными классификациями		
Тема 3.3	**Л.6**	Способность давать определение понятий: рынок труда, безработица, доходы	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 19-20) Проверочная работа № 3	6.1. Вопросы к зачету 34-38
	М.7	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.1	Способность характеризовать структуру экономически активного населения страны		
	П.10	Способность перечислять основные виды безработицы, приводить примеры доходов и расходов		
Тема 3.4	**Л.8**	Способность давать определение понятий: экономический рост, международная торговля, транснациональные корпорации, свободные экономические зоны, экономическая специализация	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 21) Проверочная работа № 3	6.1. Вопросы к зачету 39-40
	М.9	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1	Способность определять особенности экономики современной России		
	П.10	Способность применять знания о типах экономических систем для определения места и роли России в мировой экономике		
Раздел 4. Социальные отношения				
Тема 4.1.	**Л.10**	Способность давать определение понятий: социальная стратификация, социальная мобильность, социальный статус, социальная роль	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 22-23) Проверочная работа № 4	6.1. Вопросы к зачету 41-43 6.2. Примеры тестовых заданий 72-73, 80-81
	М.13	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.3	Способность определять различие понятий социальный класс о социальная страна		
	П.4	Способность преобразовывать учебный материал о видах социальной мобильности в таблицу		
	П.5	Способность определять свои социальные статусы и роли		
	П.9	Способность оценивать престижность своих настоящих и будущих социальных статусов и ролей		
Тема 4.2	**Л.7**	Способность давать определение понятий: социальные нормы, социальный контроль, отклоняющееся поведение, социальный конфликт	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 24-25) Проверочная работа № 5	6.1. Вопросы к зачету 44-46

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	М.11	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу	Темы эссе 1-25 СР№9	
	П.1	Способность перечислять основные виды социальных норм		
	П.5	Способность определять роль социального контроля в поведении человека		
	П.12	Способность характеризовать структуру понятия отклоняющееся поведение; способность определять последствия отклоняющегося поведения		
Тема 4.3	**Л.8**	Способность давать определение понятий: молодежь, семья, брак, этнос, нация, межнациональный конфликт	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 26-29) Проверочная работа № 5 Темы эссе 26-40	6.1. Вопросы к зачету 47-52 6.2. Примеры тестовых заданий 74-79, 82
	М.8	Способность характеризовать особенности социальной стратификации в современной России		
	П.1	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.2	Способность перечислять молодежные субкультуры		
	П.4	Способность перечислять и характеризовать виды брака и семьи		
	П.5	Способность определять особенности молодежной политики в Российской Федерации		
	П.8	Способность перечислять основные положения семейного права Российской Федерации		
Раздел 5. Политика				
Тема 5.1.	**Л.2**	Способность давать определение понятий: власть, политика, политическая система, государство, форма государства, форма правления, политический режим, правовое государство	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 30-33) Проверочная работа № 5 Темы эссе 1-46	6.1. Вопросы к зачету 53-58 6.2. Примеры тестовых заданий 57-58, 60-71
	М.6	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1	Способность перечислять формы правления, типы политического режима		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 5.2	**Л.2**	Способность давать определение понятий: политический лидер, политическая партия, избирательная система, политическая идеология	Устный опрос (п. 5.1, вопросы - 34 - 36) Проверочная работа № 5 СР№12	6.1. Вопросы к зачету 59-63 6.2. Примеры тестовых заданий 59
	М.3	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.6	Способность приводить примеры политических лидеров согласно классификации М. Вебера		
	П.7	Способность различать мажоритарную и пропорциональную избирательные системы		
	П.11	Способность отличать характерные черты крупных политический идеологий		
Раздел 6. Право				
Тема 6.1.	**Л.11**	Способность давать определение понятий: юриспруденция, право, система права, форма права, правовые отношения, юридическая ответственность	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 37-39) Проверочная работа № 66 Темы эссе 1-48 СР№13	6.1. Вопросы к зачету 64-72 6.2. Примеры тестовых заданий 96
	М.12	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1	Способность перечислять основные формы права, приводить их примеры		
	П.4	Способность отличать особенности норм права от других видов социальных норм		
	П.8	Способность называть особенности законотворческого процесса в Российской Федерации		
Тема 6.2	**Л.4**	Способность давать определение понятий: конституционного право, Конституция, гражданство	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 40-45) Практическое задание № 15 Проверочная работа № 6 СР№14	6.1. Вопросы к зачету 73 – 77 6.2. Примеры тестовых заданий 97
	М.11	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1	Способность давать характеристику системы государственных органов Российской Федерации; перечислять правоохранительные органы Российской Федерации;		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		описывать порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ; характеризовать основы конституционного строя Российской Федерации		
Тема 6.3	**Л.4**	Способность давать определение понятий: гражданское право, трудовое право, административное право, уголовное право	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 46-53) Проверочная работа № 6 СР№15	6.1. Вопросы к зачету 78 -81 6.2. Примеры тестовых заданий 98-100
	М.8	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1	Способность характеризовать особенности гражданского права, трудового права, уголовного права		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел1 Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе				
Тема 1.1 Практическое занятие №1	**Л.4**	Способность дать определение терминов: деятельность, общение	Практическое задание № 1 Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос к зачету5 6.2. Примеры тестовых заданий 11-16
	М.2	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность перечислить виды деятельности		
Тема 1.1 Практическое занятие №2	**Л.7**	Способность дать определение терминов: познание, чувственное познание, рациональное познание	Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос к зачету 7 6.2. Примеры тестовых заданий 23-31
	М.2	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.3	Способность перечислить формы чувственного и рационального познания и привести их примеры		
Тема 1.1 Практическое занятие №3	**Л.7**	Способность дать определение терминов: истина, критерий истины	Проверочная работа № 1 Темы эссе 21, 34-36,41	6.1. Вопрос к зачету 8 6.2. Примеры тестовых заданий 32-35
	М.2	Способность проанализировать текст учебника		
	П.9	Способность перечислять виды истины и ее критерии		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1 Практическое занятие №4	**Л.4**	Способность дать определение терминов: свобода	Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос к зачету 9
	М.2	Способность проанализировать текст учебника		
	П.12	Способность определения ограничителей свободы		
Тема 1.1 Практическое занятие №5	**Л.7**	Способность дать определение терминов: мировоззрение, мироощущение, мировосприятие, миропонимание	Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос к зачету 2 6.2. Примеры тестовых заданий 38-39
	М.2	Способность проанализировать текст учебника		
	П.12	Способность перечислять типы мировоззрения и объяснять роль мировоззрения в деятельности человека		
Тема 1.2. Практическое занятие №6	**Л.1**	Способность дать определение терминов: цивилизация	Проверочная работа № 1 Практическое задание № 2 Темы эссе 2-3, 11, 25-26	6.1. Вопрос к зачету 13
	М.5	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность отличать цивилизационный и формационный подходы		
Тема 1.2 Практическое занятие №7	**Л.9**	Способность перечислять особенности современного мира	Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос к зачету 15 6.2. Примеры тестовых заданий 40-42
	М.5	Способность проанализировать текст учебника		
	П.6	Способность характеризовать традиционное, индустриальное и постиндустриальное общество		
Тема 1.2 Практическое занятие №8	**Л.9**	Способность давать определение терминов: глобальные проблемы современности	Проверочная работа № 1 Темы эссе 30-33 СР№2	6.1. Вопрос к зачету 16 6.2. Примеры тестовых заданий 43-44
	М.5	Способность проанализировать текст учебника		
	П.12	Способность перечислять глобальные проблемы современности; определять возможные пути решения глобальных проблем		
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества				
Тема 2.1. Практическое занятие №9	**Л.3**	Способность давать определение терминов: наука, образование	Практическое задание № 3 Проверочная работа № 2 Темы эссе 1-13	6.1. Вопросы к зачету 18-19 6.2. Примеры тестовых заданий 49
	М.14	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П. 8	Способность перечислять типы и виды науки; характеризовать систему образования РФ		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.2 Практическое занятие №10	**Л.3**	Способность давать определение терминов: религия, монотеизм, политеизм	Практическое задание № 4 Проверочная работа № 1 СР№4	6.1. Вопрос к зачету 21 6.2. Примеры тестовых заданий 54-56
	Л.6	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	М.10	Способность перечислять виды религий		
	П.1	Способность характеризовать религиозный состав населения Российской Федерации		
Раздел 3. Экономика				
Тема 3.1. Практическое занятие №11	**Л.1**	Способность давать определение терминов: экономика, собственность	Практическое задание № 5 Проверочная работа № 3 Темы эссе 1-12	6.1. Вопросы к зачету 23, 28 6.2. Примеры тестовых заданий 83-90
	М.5	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.10	Способность перечислять виды собственности; приводить конкретные примеры видов собственности		
Тема 3.2 Практическое занятие №12	**Л.5**	Способность давать определение терминов: рынок, спрос, предложение	Практическое задание № 6 Проверочная работа № 3 Темы эссе 13 - 25	6.1. Вопросы к зачету 25-26
	М.1	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность характеризовать законы рынка; способность объяснять действие законов рынка на конкретных примерах		
Тема 3.2 Практическое занятие №13	**Л.5**	Способность давать определение терминов: экономическая политика государства, монетарная политика, фискальная политика	Проверочная работа № 3 Темы эссе 26 - 47	6.1. Вопрос к зачету 31-33 6.2. Примеры тестовых заданий 94-95
	М.1	Способность проанализировать текст учебника		
	П.10	Способность перечислять экономические функции государства; способность отличать монетарную и фискальную политику государства		
Тема 3.3 Практическое занятие №14	**Л.6**	Способность давать определение терминов: рынок труда, безработица	Практическое задание № 7 Проверочная работа № 3 СР№7	6.1. Вопросы к зачету 36-37
	М.7	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность перечислять виды безработицы		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.10	Способность определять меры государства для регулирования рынка труда		
Тема 3.4 Практическое занятие №15	**Л.8**	Способность перечислять особенности экономики России	Практическое задание № 8 Проверочная работа № 3	6.1. Вопрос к зачету 40
	М.9	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность перечислять экономические институты России		
	П.10	Способность характеризовать влияние экономических санкций на экономику России		
Тема 3.4 Практическое занятие №16	**Л.8**	Способность давать определение терминов: международная экономика	Проверочная работа № 3 Тема эссе 39	6.1. Вопросы к зачету 39
	М.9	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1	Способность приводить примеры государств по типу экономического развития		
	П.10	Способность определять место России в международной экономике		
Тема 3.4 Практическое занятие №17	**Л.8**	Способность давать определение терминов, относящихся к темам 1.1. – 3.4.		6.1. Вопросы к зачету 1-40 6.2. Примеры тестовых заданий 1-56, 83-95
	М.9	Способность отвечать на вопросы преподавателя		
	П.1	Способность объяснять закономерности социальных явлений и процессов		
	П.10	Способность выражать свое мнение на поставленные вопросы		
Раздел 4. Социальные отношения				
Тема 4.1. Практическое занятие №18	**Л.10**	Способность давать определение терминов: социальная роль, социальный статус	Практическое задание № 9 Проверочная работа № 4 Темы эссе 5, 7-10, 35-36 СР№8	6.1. Вопрос к зачету 42 6.2. Примеры тестовых заданий 80-81
	М.13	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.3	Способность приводить примеры своих социальных ролей и статусов; способность объяснять на конкретных примерах действие социальной мобильности		
Тема 4.2 Практическое занятие №19	**Л.7**	Способность давать определение терминов: социальный конфликт	Практическое задание № 10	6.1. Вопрос к зачету 46

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	М.11	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания	Проверочная работа № 4	6.2. Примеры тестовых заданий 78-79
	П.5	Способность перечислять типы и виды социальных конфликтов		
Тема 4.3 Практическое занятие №20	**Л.8**	Способность давать определение терминов: молодежь	Практическое задание № 11 Проверочная работа № 4 Тема эссе 20 СР№10	6.1. Вопрос к зачету 48 6.2. Примеры тестовых заданий 74
	М.8	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.4	Способность характеризовать молодежь с точки зрения правового статуса и приводить примеры молодежных субкультур		
Тема 4.3 Практическое занятие №21	**Л.8**	Способность давать определение терминов: семья, брак	Проверочная работа № 4 Темы эссе 4, 18-19,25, 31	6.1. Вопросы к зачету 50-51 6.2. Примеры тестовых заданий 82
	М.8	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1	Способность приводить примеры типов и видов семьи и брака		
Раздел 5. Политика				
Тема 5.1. Практическое занятие №22	**Л.2**	Способность давать определение терминов: государство, форма правления, политический режим	Практическое задание № 12 Проверочная работа № 5 Темы эссе 1-8	6.1. Вопросы к зачету 55-576.2. Примеры тестовых заданий 96-97
	М.6	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность перечислять формы правления, виды административно-территориального устройства, типы политического режима; способность приводить примеры конкретных государств с определенными формами правления, видами административно-территориального устройства и типами политического режима		
Тема 5.1. Практическое занятие №23	**Л.2**	Способность давать определение терминов: правовое государство, гражданское общество	Проверочная работа № 5 Тема эссе 15, 21-22, 24	6.1. Вопрос к зачету 58
	М.6	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1	Способность перечислять признаки правового государства		
Тема 5.2 Практическое занятие №24	**Л.2**	Способность давать определение терминов: политическое лидерство	Практическое задание № 13 Проверочная работа № 5 Темы эссе 25-46	6.1. Вопросы к зачету 59-60
	М.3	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.6	Способность перечислять типы политических лидеров	СР№11	
Раздел 6. Право				
Тема 6.1. Практическое занятие №25	**Л.11**	Способность давать определение терминов: форма права, нормативно-правовой акт	Практическое задание № 14 Проверочная работа № 6 Темы эссе 1- 48	6.1. Вопрос к зачету 68 6.2. Примеры тестовых заданий 96-97
	М.12	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность перечислять формы права; способность характеризовать систему нормативно-правовых актов Российской Федерации		
Тема 6.3 Практическое занятие №26	**Л.4**	Способность давать определение терминов: трудовое право	Проверочная работа № 6	6.1. Вопрос к зачету 79 6.2. Примеры тестовых заданий 98
	М.8	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1	Способность перечислять принципы трудового права Российской Федерации		
Тема 6.3 Практическое занятие №27	**Л.4**	Способность давать определение терминов: уголовное право	Практическое задание № 16 Проверочная работа № 6 СР№16	6.1. Вопрос к зачету 81 6.2. Примеры тестовых заданий 99-100
	М.8	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность перечислять принципы уголовного права Российской Федерации		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по пятибалльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по предмету результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(Оценочные средства: *собеседование, коллоквиум*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.
4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.
2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, расчетно*-
Оценочные средства: *конспект, контрольная работа*
5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.
3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.
2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и

теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Выделите биологическое и социальное в человеке.
2. Определите, что такое деятельность. Перечислите ее виды, дайте им краткую характеристику.
3. Что такое познание? Перечислите его виды и формы. Дайте определение истины и ее видам, приведите примеры.
4. Дайте определение мировоззрения, перечислите его виды. Определите, какую роль играет мировоззрение в деятельности человека.
5. Что такое свобода? Докажите, что не бывает абсолютной свободы.
6. Охарактеризуйте общество как систему. Назовите основные сферы общественной жизни.
7. Назовите формы общественного развития. Приведите примеры тех или иных форм развития из истории человечества.
8. Охарактеризуйте глобальные проблемы современности: определение, причины возникновения, особенности, пути решения. Перечислите глобальные проблемы современности, дайте краткую характеристику любой из них.
9. Охарактеризуйте духовную культуру и проанализируйте ее формы.
10. Дайте определение науки. Перечислите основные типы и виды наук. Какую роль играет наука в развитии современного общества? Обоснуйте свое мнение.
11. Дайте определение образования. Какие виды и формы образования существуют в нашей стране?
12. Что такое мораль и нравственность? Охарактеризуйте структуру морали. Каким образом происходит становление нравственного в человеке?
13. Что такое религия? Перечислите ее функции. Какие формы религии и ее виды вам известны?
14. Дайте определение экономики. Какие основные вопросы решает экономика?
15. Какие виды экономических систем вам известны? Охарактеризуйте их черты.
16. Что такое рынок? Какие законы рынка вам известны? Дайте их определения.
17. Что такое конкуренция? Какие виды конкуренции вам известны? Приведите конкретные примеры на основе работы предприятий одной отрасли.
18. Охарактеризуйте монетарную и фискальную политику государства.
19. Назовите причины безработицы. Проанализируйте различные виды безработицы.
20. Охарактеризуйте систему доходов и расходом на примере семьи и государства.
21. Определите положение и роль Российской Федерации в мировой экономике.
22. Назовите основные принципы построения социальная структура общества. Проанализируйте явление социального неравенства.
23. Используя обществоведческие знания охарактеризуйте социальные статус и роль человека в обществе. Определите свой социальный статус и перечислите свои социальные роли.
24. Назовите социальные нормы и их виды. Объясните роль социальных санкций на примерах из общественной жизни.
25. Дайте определение социального конфликта. Перечислите пути выхода из конфликтов.
26. Охарактеризуйте семью как малую группу и социальный институт. Сравните ее с другими малыми группами.
27. Определите характерные черты социальной стратификации Российской Федерации.
28. Что такое молодежь? Какие особенности молодежной политики нашего государства вам известны?

29. Что такое этнос? Какие стадии формирования этноса вам известны? Назовите примеры известных вам этнических конфликтов, существующих в современном обществе.
30. Дайте определение власти. Определите отличие политической власти от других видов власти.
31. Что такое политическая система? Из каких сфер она состоит? Какие классификации политических систем вам известны?
32. Дайте определение государства, перечислите его признаки и функции. Чем характеризуется форма государства?
33. Что такое правовое государство? Перечислите его признаки. Докажите, что Российская Федерация является правовым государством.
34. Что такое политическое лидерство? Дайте характеристику лидерства по классификации М. Вебера.
35. Определите формы политического участия.
36. Перечислите виды избирательных систем. Определите особенности избирательной системы Российской Федерации.
37. Проанализирует отличие права от иных социальных норм.
38. Назовите основные элементы механизма правового регулирования.
39. Дайте характеристику законотворческому процессу в РФ.
40. Проанализируйте Конституцию РФ. Выделите основы конституционного строя РФ.
41. Назовите права и свободы человека и гражданина в РФ. Классифицируйте их по группам.
42. Охарактеризуйте права ребенка и их защиту в РФ. Назовите особенности правового статуса несовершеннолетнего.
43. Проанализируйте возможность политического участия граждан и его виды. Как по вашему мнению стабильность и развитие общества зависит от политической культуры граждан?
44. Назовите социальные права граждан РФ. Какое государство, по вашему мнению является социальным?
45. Что представляет собой Российская система права? Приведите примеры отраслей российского права. Соотнесите понятия «система права», «правовая система» и «система законодательства».
46. Назовите субъекты уголовной ответственности в РФ. Дайте характеристику уголовной ответственности несовершеннолетних.
47. Проанализируйте законодательное регулирование семейно-брачных отношений в РФ.
48. Охарактеризуйте трудовой договор, как основание возникновения правоотношений между работником и работодателем. Перечислите основные требования к договору.
49. Назовите признаки юридического лица и на их основе сформулируйте понятие юридического лица.
50. Проанализируйте статус коммерческих и некоммерческих юридические лица в РФ. Выделите сходства и отличие.
51. Охарактеризуйте содержание права собственности в РФ. Перечислите виды, способы защиты.
52. Укажите особенности в области применения административного права РФ.
53. Проанализируйте понятия преступления и наказания в уголовном праве. Выделите признаки преступления. Проанализируйте цели наказания. Всегда ли наказание достигает целей?

5.2 Примеры практических заданий (ПЗ)

ПЗ № 1. Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Прочитайте текст и выполните задания к нему

Любому акту познания, общения и труда предшествует то, что психологи называют «установкой», что означает определённое направление личности, состояние готовности к какой-то деятельности.

Сталкиваясь с человеком, принадлежащим к какой-то профессии, нации, возрастной группе, мы заранее ожидаем от него определённого поведения и оцениваем конкретного человека по тому, насколько он соответствует этому эталону. Скажем, принято считать, что юности свойствен романтизм; поэтому, встречая в молодом человеке это качество, мы считаем его естественным, а если оно отсутствует, это кажется странным. Предвзятое, то есть не основанное на свежей, непосредственной оценке каждого явления, а выведенное из стандартизованных суждений и ожиданий мнение о качествах людей и явлений, психологи называют стереотипом. Например: «Толстяки обыкновенно добродушны; Иванов – толстяк, следовательно, он должен быть добродушным». Стереотипы – неотъемлемый элемент обыденного сознания. Ни один человек не в состоянии самостоятельно, творчески реагировать на все встречающиеся ему в жизни ситуации. Стереотип, внушённый индивиду в процессе обучения и общения с другими, помогает ему ориентироваться в жизни и определённым образом направляет его поведение. Его суть в том, что он выражает отношение, установку данной социальной группы к определённому явлению.

То, что каждому человеку обычаи, нравы и формы поведения, в которых он воспитан и к которым привык, ближе, чем другие, вполне нормально и естественно. Чужие обычаи иногда кажутся не только странными, нелепыми, но и неприемлемыми. Это так же естественно, как естественны сами различия между этническими группами и их культурами, формировавшимися в самых разных исторических и природных условиях.

Проблема возникает лишь тогда, когда эти действительные или воображаемые различия возводятся в главное качество и превращаются во враждебную психологическую установку по отношению к какой-то этнической группе, – установку, которая разобщает народы и обосновывает политику дискриминации. Это и есть этническое предубеждение.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Что автор называет стереотипом? Как человек усваивает стереотипы? Какова роль стереотипов в жизни человека?

3. Почему автор считает естественным то, что обычаи других народов могут казаться человеку странными, нелепыми? В каком случае подобное отношение к другим культурам может стать проблемой?

4. 18-летняя Татьяна познакомилась с 23-летним Виталием, профессионально занимающимся футболом. Раньше она считала, что у всех спортсменов низкий уровень образования и воспитания, и была удивлена тем, что он интересный собеседник, хорошо разбирается в компьютерах и живо интересуется культурными событиями в стране.

Какое психологическое явление проявилось в суждениях Татьяны? Выскажите предположение о том, в чём может проявиться негативное влияние данного явления на общение людей.

Время выполнения: 20 минут.

ПЗ № 2. Тема 1.2. Общество как сложная система.

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Взаимодействие природы и общества противоречиво. Познавая всё больше законы природы и на их основе преобразуя её, человек увеличивает свою власть над ней. Вместе с тем общество в ходе своего развития вступает во всё более широкий и глубокий контакт с природой. Человек постоянно, изо дня в день общается с окружающей природной средой.

Воздействие общества на природу обусловливается развитием экономики, науки и техники, общественных потребностей, а также характером общественных отношений. При этом в силу нарастания степени такого воздействия происходит расширение рамок географической среды обитания и ускорение некоторых природных процессов.

Но и географическая среда оказывает немаловажное влияние на развитие общества. Человеческая история — наглядный пример того, как условия среды и очертания поверхности планеты способствовали или, напротив, препятствовали развитию человечества.

В прошлом использование человеком сил природы и её ресурсов носило преимущественно стихийный характер: он брал у природы столько, сколько позволяли его собственные силы. Но научно-техническая революция столкнула человека с новой проблемой – – с проблемой ограниченности природных ресурсов, с необходимостью бережного отношения к природе. Если, таким образом, прошлый тип отношения общества к природе носил стихийный (а чаще безответственный) характер, то новым условиям должен соответствовать и новый тип – – отношение научно обоснованного регулирования, охватывающего как природные, так и социальные процессы, учитывающего характер и границы допустимого воздействия общества на природу с целью не только её сохранения, но и воспроизводства.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. В чём, по мнению автора, проявляется противоречивость взаимодействия природы и общества? Чем, по его мнению, обусловлено воздействие общества на природу?

3. В тексте говорится о необходимости бережного отношения к природе. Как Вы, жители Вашего населенного пункта, можете проявить такое отношение (укажите три направления)?

Время выполнения: 20 минут.

ПЗ № 3. Тема 2.1. Духовная культура человека и общества.

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Трудно назвать другое понятие, которое имело бы столько же смысловых оттенков, сколько имеет слово «культура»… Обобщая случаи обыденного и научного словоупотребления, можно сказать, что в самом широком и первоначальном смысле культура есть нечто, созданное человеком; она предполагает использование, улучшение, усовершенствование, сознательное выделение того, что человек находит готовым, данным, стихийно возникшим в окружающей его природе, в общественных отношениях, в самом себе. Культура в современном понимании есть совокупность материальных и духовных продуктов человеческой деятельности, духовных процессов и состояний человека, видов и результатов его деятельности.

Специфика культуры как явления состоит в присущей ей способности вбирать в себя, закреплять и накапливать в виде знаний, орудий, произведений и т.д. результаты труда и мысли многих поколений людей. Культура выражает, прежде всего, тот аспект общественной жизни, который связан с преемственностью.

В соответствии с разделением деятельности на материальную и духовную принято различать материальную и духовную культуру. Провести между ними грань по принципу: «из чего сделан» предмет, по-видимому, невозможно. Иначе пришлось бы отнести искусство, существующее всегда в какой-то телесно-вещной форме, к материальной культуре, а скажем, знания о выплавке металлов — к культуре духовной. Правильнее считать материальной культурой те вещи, орудия, навыки, знания, которые являются продуктом материального производства или обслуживают повседневную жизнь общества. К духовной культуре следует отнести продукты духовного производства, а также эстетические ценности, выраженные средствами искусства. Если материальная культура воплощает степень практического овладения человеком силами и веществами природы, то духовная культура – это внутреннее богатство сознания, степень развитости самого человека.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них

2. Найдите в тексте и выпишите любые два определения культуры

3. Какими словами автор характеризует преемственность культуры? Подтвердите наблюдения автора собственным примером

Время выполнения: 15 минут

ПЗ № 4. Тема 2.2. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Так случилось, что о жизни людей в далёком прошлом мы знаем во многом благодаря религии. Религия — вера в существование богов, сверхъестественных сил. Религия появилась очень давно, на заре развития человечества.

Древние люди были бессильны перед природой, вся их жизнь зависела от различных природных явлений. Наши далёкие предки верили, что дождь и засуху, землетрясение и извержение вулкана, лесной пожар и наводнение насылают на них какие-то неведомые силы. От тех же неведомых сил зависели, по мнению древних, и здоровье человека, и многое-многое другое. Эти неведомые силы люди просили о помощи. А чтобы просьба была исполнена, божеству делали подарки (их еще называют жертвами): бусы или ленту, овцу или быка, позднее — деньги...

Религиозные люди считали, да и сейчас считают, что жизнь человека не заканчивается его смертью: смерть — переход в другую жизнь (эту жизнь называют загробной). Поэтому в могилу старались поместить всё, что могло потребоваться человеку в загробной жизни: оружие, одежду, обувь, украшения, посуду, даже коня, слуг и любимую жену умершего. Теперь археологи (учёные, изучающие следы жизни древних людей) находят эти могилы и по их содержимому узнают о земной жизни в давно прошедшие времена.

Для того чтобы общаться с богами, люди возводили храмы. Дома людей строились большей частью из дерева (там, где оно было) или других не очень долговечных материалов, а

дома богов — из камня. Потому-то храмы и составляют большую часть дошедших до нас из далёкого прошлого построек, по ним мы судим о том, как строили и украшали здания. А строили и украшали храмы лучшие мастера — строители, художники, скульпторы, резчики по дереву и камню, поэтому в них можно увидеть множество шедевров — выдающихся произведений искусства.

Можно верить в Бога (или богов), можно не верить, — это личное дело каждого человека. Но с тем, что многие свои культурные ценности человечество сохранило именно благодаря религии, согласятся многие.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Что такое религия? Какие две причины её появления приведены в тексте?

3. Согласны ли Вы с приведённой в тексте оценкой значительной роли религии в сохранении культурных ценностей человечества? С опорой на текст и обществоведческие знания приведите два аргумента (объяснения) в защиту своей позиции.

Время выполнения: 15 минут

ПЗ № 5. Тема 3.1. Экономика и экономическая наука

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Нет и не может быть эффективной социально ориентированной рыночной экономики без активной регулирующей роли государства. За государством всегда сохраняются классические функции, такие, как: защита прав собственности; обеспечение свободы предпринимательства, обеспечение законности и правопорядка в хозяйственной сфере; регулирование денежного обращения, обеспечение устойчивости национальной валюты; регулирование взаимоотношений между трудом и капиталом, обеспечение экономической безопасности страны и т.д. Ни одна из этих функций не исчезает и не утрачивает своей роли. С развитием общества происходят развитие, обогащение, уточнение функций государства. Данный процесс идет по следующим направлениям: последовательный переход от прямых к косвенным методам регулирования экономики; резкое усиление социальных функций государства, его роли в регулировании социальных процессов, начиная с установления минимальных ставок оплаты труда, определение прожиточного минимума, уменьшение неоправданной дифференциации доходов населения, обеспечение стабильности в обществе. В последнее время возникли и качественно новые функции государства: принятие на себя государством обязательств в области образования, формирование и поддержка фундаментальной науки, решение экологических вопросов. О каких же задачах государства идет речь на этапе становления рыночной экономики? Это, прежде всего, формирование новой системы отношений собственности, становление малого предпринимательства, формирование основных элементов рыночной экономики, включая финансовый и фондовый рынки, институты регулирования рынка труда и занятости, инфраструктуру рыночной экономики в целом.

1. *О каких новых функциях государства в экономике вы узнали из статьи? (10 шт.)*
2. *Опираясь на текст, охарактеризуйте основные направления развития и обогащения функций современного государства.*

3. Выпишите задачи государства на этапе становления рыночной экономики.

Время выполнения: 25 минут

ПЗ № 6. Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Конкуренция оказывает давление на производителей, побуждая их эффективно вести дела и учитывать запросы потребителей. Она устраняет тех участников, которые доказали собственную неэффективность: фирмы, неспособные предоставлять потребителям качественные товары по конкурентным ценам, терпят убытки и постепенно вытесняются из бизнеса. Удачливым конкурентам приходится вести дела лучше, чем это делают фирмы-соперники. Добиваться этого можно различными способами: высоким качеством выпускаемой продукции, привлекательностью её внешнего вида, отличным сервисом, удобством расположения офиса, рекламой и ценами, — но при этом необходимо предлагать потребителям услуги, по ценности уж никак не меньшие, чем у ваших конкурентов.

Что удерживает «Макдоналдс», «Дженерал Моторз» или любую другую компанию от повышения цен, продажи некачественных товаров или оказания некачественных услуг? Конкуренция. Если «Макдоналдс» не будет в состоянии продавать сэндвичи за скромную цену и с улыбкой, люди уйдут к его конкурентам, например в «Бургер Кинг».

Конкуренция является для фирм сильным стимулом создавать продукты улучшенного качества и внедрять более дешёвые способы производства. Предприниматели свободны в выборе новых продуктов или перспективных технологий — им нужна лишь поддержка инвесторов. В рыночной экономике не требуется одобрения со стороны центральных плановых органов, большинства в парламенте или рыночных конкурентов. Тем не менее конкуренция заставляет предпринимателей и поддерживающих их инвесторов быть расчётливыми; их идеи должны выдержать «проверку реальностью». Если потребители оценят новаторскую идею так высоко, что это покроет издержки производства товара или услуги, то процветание и успех нового бизнеса обеспечены; если же нет, неминуем крах. Потребители являются окончательными судьями успешности нововведений и удачливости бизнеса.

В отличие от других экономических систем, рыночная экономика не предопределяет и не ограничивает типы фирм, которым разрешено участвовать в конкуренции.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Как, по мнению авторов, конкуренция влияет на производителей (укажите любые три проявления влияния)?

3. Какие черты рыночной экономики, кроме конкуренции, упомянули авторы? Используя текст, укажите три черты.

Время выполнения: 15 минут

ПЗ № 7. Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Если человеку предоставляется свобода выбора рода деятельности и места работы, в каждый данный момент некоторые работники оказываются в положении «между работами». Одни уходят сами в поисках более интересной или лучше оплачиваемой работы. Есть те, которых

увольняют. Есть и такие, кто впервые выходит на рынок труда (это относится в первую очередь к молодежи). Все эти разновидности объединяются понятием «фрикционная безработица».

Бывает и так, что спрос на некоторые виды профессий резко уменьшается. Чаще всего это возникает из-за изменений спроса на товары и услуги и, как следствие, спроса на рабочую силу. В результате немало людей, не способных быстро овладеть другими навыками, оказываются в числе безработных. Например, много лет тому назад высококвалифицированные стеклодувы остались без работы вследствие изобретения станков, на которых изготавливаются бутылки. Этот тип безработицы называют структурной. Число безработных растет и в определенной фазе экономического цикла, в условиях кризиса производства. Такая безработица называется циклической. При этом распределяется безработица неравномерно среди различных категорий работоспособного населения.

Полная занятость не означает абсолютного отсутствия безработицы. Уровень безработицы при полной занятости называется естественным уровнем безработицы. Он возникает тогда, когда количество ищущих работу равно числу свободных мест. Если число ищущих работу превышает имеющиеся вакансии, возникает дефицит спроса и как следствие безработица. С другой стороны, при избыточном спросе ощущается нехватка рабочей силы. В такой ситуации уровень безработицы ниже естественного уровня.

Таким образом, определенный уровень безработицы неизбежен. Некоторые экономисты и социологи рассматривают это явление даже как положительное, оздоровляющее и стимулирующее развитие экономики в целом.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них

2. Какие виды безработицы выделяют авторы? Укажите три вида.

3. Каким категориям людей угрожает фрикционная безработица? Укажите три категории.

Время выполнения: 13 минут.

ПЗ № 8. Тема 3.4. Основные проблемы экономики России

Пользуясь законами спроса и предложения дайте решение следующим ситуациям:

1) Цена на баранину выросла. Что можно сказать о спросе на говядину?

2) Выросли цены на столы. Что можно сказать о предложении стульев?

3) Узнав о повышении цен на кожу, компания, владеющая сетью магазинов по продаже обуви, распорядилась уволить часть продавцов. Почему?

4) Цены на удобрение выросли. Что произойдет с предложением пшеницы?

5) Цены на смартфоны выросли в 2 раза. Нарисуйте кривую спроса на этот товар.

Время выполнения: 20 минут

ПЗ № 9. Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Люди, говорящие на одном и том же языке, чувствуют себя более близкими, чем люди, говорящие на разных языках. Проявление этого мы можем наблюдать всюду. В городах, где живут разноязычные люди, русский тянется к русскому, немец — к немцу и т. д. Человек, попав-

ший в чужую страну и не знающий её языка, рад встретить лицо, говорящее на своём языке. То же мы видим и в пределах населения одного государства.

Легко видеть, что языковое расслоение проходит по линиям, иным, чем линии государственного и расового расслоения. Население одного государства, например России, состоит из множества языковых групп. И обратно, одна и та же языковая группа по государственной принадлежности часто относится к двум или трём государствам. Не совпадает языковая группировка и с расовой. Люди одной расы, например белые, говорят на разных языках, и обратно, люди разных рас могут иметь один язык.

Под профессией следует понимать постоянное занятие человека, служащее ему источником средств существования. Таковы занятия врача, инженера, земледельца, фабричного рабочего и т. д. В современном обществе профессий множество. Число их достигает нескольких тысяч. Профессиональные занятия накладывают сильную печать на всю духовную природу человека, на его образ мышления, на его вкусы, привычки и интересы. Сходство людей по профессии вызывает сходство их интересов, вкусов, привычек; делает однопрофессиональных лиц солидарными друг с другом. В настоящее время трудно найти профессию, члены которой не были бы объединены в целях совместной защиты своих интересов в профессиональные группы.

Расслоение по степени имущества или богатства, деление населения на богатых и бедных с давних пор было и остаётся одним из самых важных расслоений.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Какие пять видов расслоения общества названы в тексте?

3. Привлекая обществоведческие знания, факты общественной жизни, подтвердите примерами следующие суждения автора:

а) «население одного государства, например России, состоит из множества языковых групп»;

б) «люди одной расы, например белые, говорят на разных языках»;

в) «люди разных рас могут иметь один язык».

Время выполнения: 20 минут.

ПЗ № 10. Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Отклоняющееся поведение всегда оценивается с точки зрения культуры, принятой в данном обществе. Эта оценка заключается в том, что одни отклонения осуждаются, а другие одобряются. В нашем обществе люди, попадающие под определение гения, героя, лидера, избранника народа, - это культурно одобряемые отклонения. Такие отклонения связанны с понятием возвеличивания, т. е. возвышения над другими, что и составляет основу отклонения. Попытаемся выделить необходимые качества и способы поведения, которые могут привести к социально одобряемым отклонениям:

1. Повышенная интеллектуальность может рассматриваться как способ поведения, приводящий к социально одобряемым отклонениям лишь при достижении ограниченного числа социальных статусов.
2. Особые склонности позволяют проявлять уникальные качества, специфический талант на очень узких, специфических участках деятельности.
3. Счастливый случай не сделает из человека гения, но может способствовать проявлению способностей человека в определенных видах деятельности. Большие достижения – это не

только ярко выраженный талант и желание, но и их проявление в определенном месте и в определенное время.

1. *Составьте план текста. . Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.*
2. *Что такое «культурно-одобряемое поведение»?*
3. *Какие качества по мнению автора могут привести к культурным отклонениям?*

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 11. Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Каждый этнос имеет свой неповторимый стереотип поведения. Иногда стереотип поведения этноса изменяется от поколения к поколению. Это указывает на то, что этот этнос развивается, а этногенез не затухает. Иногда структура этноса стабильна, потому что новое поколение воспроизводит жизненный цикл предшествовавшего.

Структура этнического стереотипа поведения — это строго определенная норма отношений: между коллективом и индивидом, индивидов между собой, внутриэтнических групп между собой... Эти нормы негласно существуют во всех областях жизни и быта, воспринимаясь в данном этносе и в каждую отдельную эпоху как единственно возможный способ общежития... Соприкасаясь же с другой нормой поведения в другом этносе, каждый член данного этноса удивляется, теряется и пытается рассказать своим соплеменникам о чудачествах другого народа...

Разные народы возникли в разные эпохи и имели разные исторические судьбы. Конечно, на этносы влияет географическая среда через повседневное общение человека с кормящей его природой, но это не всё. Традиции, унаследованные от предков, играют свою роль, привычная вражда или дружба с соседями — свою, культурные воздействия, религия имеют свое значение, но, кроме всего этого, есть закон развития, относящийся к этносам как к любым явлениям природы. Проявления его в многообразных процессах возникновения и исчезновения народов мы называем этногенезом...

Стереотип поведения этноса столь же динамичен, как и сам этнос. Обряды, обычаи и нормы взаимоотношений меняются то медленно и постепенно, то очень быстро.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Какие три вида норм включает этнический стереотип поведения?

3. Что, по мнению автора, оказывает влияние на исторические судьбы этносов? (Назовите четыре фактора)

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 12. Тема 5.1.Политика и власть. Государство в политической системе

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Если обратиться к понятию «народовластие», то каждая из двух его составляющих — «народ» и «власть» — представляет собой сложное явление. С юридической точки зрения понятие «народ» отождествляется с понятием «граждане» и определяется как принадлежность к данной группе людей в рамках единого государства. Власть — явление социальное. Она появляется

вместе с возникновением общества и существует во всяком социуме, поскольку всякое общество требует управления, обеспечивающегося разумными средствами, включая и принуждение.

...Конституция Российской Федерации, принятая в ходе референдума 12 декабря 1993 г., закрепляет в статье 3 положение о том, что носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской Федерации является ее многонациональный народ. Это означает, что Россия провозглашается государством народовластия, т.е. демократическим государством...

Признание народа в качестве верховного носителя всей власти является выражением народного суверенитета, который должен означать, что народ, ни с кем не деля свою власть, осуществляет ее самостоятельно и независимо от каких бы то ни было иных социальных сил или корпораций, использует ее исключительно в своих собственных интересах.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Автор указывает, что власть существует в любом социуме. Опираясь на текст и знания из курсов истории и обществоведения, приведите два аргумента в поддержку этого вывода.

3. Что автор называет «народным суверенитетом»? Назовите три признака народного суверенитета, которые перечислены в тексте.

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 13. Тема 5.2. Участники политического процесса

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

В современных условиях для большинства населения основной, а зачастую единственной формой участия в политике является избирательный процесс. Выборы в демократических странах охватывают все уровни государственности от центрального до местного. Всеобщие выборы позволяют выявить расстановку политических сил в стране в целом, в отдельной области; определить степень доверия избирателей к той или иной партии, ее лидерам. Они позволяют избирателям сделать осознанный выбор в пользу той программы дальнейшего развития страны, которая в наибольшей степени отвечает их интересам.

В рамках предвыборной кампании важно обеспечить равенство возможностей для всех участвующих в выборах партий и кандидатов. Для этого во многих странах государство берет на себя финансирование предвыборной кампании. Другой принцип касается организации предвыборных дискуссий: кандидаты обязуются не допускать фальсификаций, оскорблений своих оппонентов. И, наконец, государственный аппарат в этот период должен сохранять нейтралитет, не вмешиваться в ход избирательной кампании.

В законах многих стран указаны требования к кандидатам на выборную государственную должность. Они чаще всего включают минимальный возрастной ценз, ценз оседлости, профессиональную пригодность для искомой должности.

В настоящее время в подавляющем большинстве стран действует всеобщее избирательное право. Вместе с тем в ряде государств голосование не только право, но и обязанность. За ее невыполнение предусмотрено наказание, чаще всего это — штраф.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. В чем, по мысли автора текста, состоит значение всеобщих выборов в современных условиях? Укажите три позиции.

3. В тексте отмечается, что в некоторых странах участие в выборах не только право, но и долг граждан. Согласны ли вы с таким подходом? Приведите два аргумента в обоснование своей точки зрения.

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 14. Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Под юридической ответственностью понимают ответственность за совершённые деяния, нарушающие требования норм права и влекущие за собой государственное принуждение.

Юридическая ответственность наступает только за совершённое правонарушение. Правонарушение выступает в качестве основания юридической ответственности. Субъектом юридической ответственности может стать только субъект, виновный в нарушении правовых предписаний.

Юридическая ответственность неразрывно связана с государственным принуждением, то есть она устанавливается государством и применяется в ответ на виновные противоправные деяния правонарушителя через деятельность специальных органов государства.

Юридическая ответственность характеризуется определёнными лишениями, которые виновный обязан претерпеть. Данные лишения могут быть личного характера и имущественного характера. Они выступают в качестве средств, при помощи которых осуществляются задачи перевоспитания правонарушителей и предупреждения правонарушений.

Юридическая ответственность осуществляется в строгом соответствии с нормами права. Юридическая ответственность не только возникает вследствие нарушения норм права, но и реализуется исключительно в соответствии с ними. Возложение юридической ответственности на правонарушителя возможно лишь при условии соблюдения определённого процессуального порядка, установленного нормами права.

В соответствии с отраслью права различают уголовно-правовую, административно-правовую, гражданско-правовую и дисциплинарную ответственность.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Какие четыре признака юридической ответственности приведены в тексте?

3. Какие четыре вида ответственности называет автор?

4. Гражданин К. собирался подделать запись о месте работы в своей трудовой книжке, но отказался от этой идеи, так как не смог найти печать соответствующей организации.

Подлежит ли гражданин К. юридической ответственности? Почему? Приведите фрагмент текста, помогающий в объяснении.

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 15. Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Глава 1. Основы конституционного строя

Статья 3

1. Носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской Федерации является ее многонациональный народ.

2. Народ осуществляет свою власть непосредственно, а также через органы государственной власти и органы местного самоуправления.

3. Высшим непосредственным выражением власти народа являются референдум и свободные выборы.

4. Никто не может присваивать власть в Российской Федерации. Захват власти или присвоение властных полномочий преследуется по федеральному закону.

Статья 4

1. Суверенитет Российской Федерации распространяется на всю ее территорию.

2. Конституция Российской Федерации и федеральные законы имеют верховенство на всей территории Российской Федерации.

3. Российская Федерация обеспечивает целостность и неприкосновенность своей территории.

Статья 5

1. Российская Федерация состоит из республик, краев, областей, городов федерального значения, автономной области, автономных округов - равноправных субъектов Российской Федерации.

2. Республика (государство) имеет свою конституцию и законодательство. Край, область, город федерального значения, автономная область, автономный округ имеет свой устав и законодательство.

3. Федеративное устройство Российской Федерации основано на ее государственной целостности, единстве системы государственной власти, разграничении предметов ведения и полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и органами государственной власти субъектов Российской Федерации, равноправии и самоопределении народов в Российской Федерации.

4. Во взаимоотношениях с федеральными органами государственной власти все субъекты Российской Федерации между собой равноправны.

Статья 7

1. Российская Федерация - социальное государство, политика которого направлена на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и свободное развитие человека.

2. В Российской Федерации охраняются труд и здоровье людей, устанавливается гарантированный минимальный размер оплаты труда, обеспечивается государственная поддержка семьи, материнства, отцовства и детства, инвалидов и пожилых граждан, развивается система социальных служб, устанавливаются государственные пенсии, пособия и иные гарантии социальной защиты.

Статья 8

1. В Российской Федерации гарантируются единство экономического пространства, свободное перемещение товаров, услуг и финансовых средств, поддержка конкуренции, свобода экономической деятельности.

2. В Российской Федерации признаются и защищаются равным образом частная, государственная, муниципальная и иные формы собственности.

Статья 9

1. Земля и другие природные ресурсы используются и охраняются в Российской Федерации как основа жизни и деятельности народов, проживающих на соответствующей территории.

2. Земля и другие природные ресурсы могут находиться в частной, государственной, муниципальной и иных формах собственности.

Статья 10

Государственная власть в Российской Федерации осуществляется на основе разделения на законодательную, исполнительную и судебную. Органы законодательной, исполнительной и судебной власти самостоятельны.

Статья 13

1. В Российской Федерации признается идеологическое многообразие.
2. Никакая идеология не может устанавливаться в качестве государственной или обязательной.
3. В Российской Федерации признаются политическое многообразие, многопартийность.
4. Общественные объединения равны перед законом.
5. Запрещается создание и деятельность общественных объединений, цели или действия которых направлены на насильственное изменение основ конституционного строя и нарушение целостности Российской Федерации, подрыв безопасности государства, создание вооруженных формирований, разжигание социальной, расовой, национальной и религиозной розни.

Статья 14

1. Российская Федерация - светское государство. Никакая религия не может устанавливаться в качестве государственной или обязательной.
2. Религиозные объединения отделены от государства и равны перед законом.

1. Докажите, что Российская Федерация – социальное государство.
2. Докажите, что РФ – светское государство.
3.Охарактеризуйте роль народа как источника суверенитета в РФ.
4.Какие виды собственности признаются и защищаются в РФ?

Время выполнения: 30 минут.

ПЗ № 16. Тема 6.3. Отрасли российского права

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Статья 63. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста шестнадцати лет…

В организациях кинематографии, театрах, театральных и концертных организациях, цирках допускается с согласия одного из родителей (опекуна) и разрешения органа опеки и попечительства заключение трудового договора с лицами, не достигшими возраста четырнадцати лет…

Статья 64. Запрещается необоснованный отказ в заключении трудового договора.

Какое бы то ни было прямое или косвенное ограничение прав или установление прямых или косвенных преимуществ при заключении трудового договора в зависимости от пола, расы, цвета кожи, национальности, языка, происхождения, имущественного, социального и должностного положения, возраста, места жительства (в том числе наличия или отсутствия регистрации по месту жительства или пребывания), а также других обстоятельств, не связанных с деловыми

качествами работников, не допускается, за исключением случаев, предусмотренных федеральным законом.
Запрещается отказывать в заключении трудового договора женщинам по мотивам, связанным с беременностью или наличием детей…
Статья 65. При заключении трудового договора лицо, поступающее на работу, предъявляет работодателю:
- паспорт или иной документ, удостоверяющий личность;
- трудовую книжку…;
- страховое свидетельство государственного пенсионного страхования;
- документы воинского учёта – для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу;
- документ об образовании, о квалификации или наличии специальных знаний – при поступлении на работу, требующую специальных знаний или специальной подготовки…

Статья 67. Трудовой договор заключается в письменной форме, составляется в двух экземплярах, каждый из которых подписывается сторонами. Один экземпляр трудового договора передаётся работнику, другой хранится у работодателя. Получение работником экземпляра трудового договора должно подтверждаться подписью работника на экземпляре трудового договора, хранящемся у работодателя.
Трудовой договор, не оформленный в письменной форме, считается заключённым, если работник приступил к работе с ведома или по поручению работодателя или его представителя. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой договор в письменной форме не позднее трёх рабочих дней со дня фактического допущения работника к работе.
1. Сформулируйте название каждой из приведённых статей Трудового кодекса.
2. Как закон обеспечивает равноправие граждан при приёме на работу? (Используя текст, приведите два положения.)
3. Какие документы работник должен предъявить при заключении трудового договора? Назовите пять таких документов. Объясните, зачем предъявляются любые три из них.

Время выполнения: 15 минут.

5.3 Примеры заданий для проверочной работы

Проверочная работа 1. Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.

Вариант №1.

Часть I.

Выберите правильный ответ

А1. Человек как один из людей:

1) индивид 2) гражданин 3) индивидуальность 4) личность

А2 . Фаза становления личности, во время которой человек усваивает образцы поведения группы:

1) адаптация 2) индивидуализация 3) интеграция
4) дезинтеграция

А3. Верны ли суждения о социализации:

А) Семья составляет формальное окружение человека;

Б) К агентам социализации относят только самое ближнее окружение человека?

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны **А4.** Верны ли суждения о глобализации:

А) Глобализация проявляется во всех сферах жизни общества;

Б) Глобализация приводит к изоляции государств Европы от остального мира?

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

А5. Какое положение из названных, ***не*** относится к общественным отношениям:

1) проведение кандидатом в депутаты предвыборной агитации
2) проведение забастовки работниками предприятия
3) прогулка по лесу с собакой
4) оформление документов при приёме на работу

Часть II.

В1. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие **«личность».**

Темперамент, характер, способности, мотивация, физиология.
Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Установите соответствие между данными примерами и сферами общественной жизни: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

примеры	**сферы общественной жизни**
А) выборы главы государства	1) духовная
Б) съезд правящей партии	2) политическая

В) церковное богослужение 3) экономическая

Г) предоставление кредита 4) социальная

Запишите в таблицу выбранные цифры.

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведѐнный ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Для определения уровня прогрессивности какого – либо_____(1) социология использует два основных критерия: уровень производительности_____(2) и степень _____(3) личности в обществе. Первый отражает, прежде всего, состояние экономической сферы жизни общества, которая, как известно, оказывает прямое воздействие на остальные сферы общественной жизни. При этом учитывается не только физический, но и интеллектуальный труд, труд в сфере социального обеспечения и обслуживания и др. Второй критерий _____(4) - уровень свободы личности – является показателем уровня развития социально – политических средств, помогающих обеспечить_____(5) всех членов общества в свободе и _____(6)».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

А) общество Д) потребность

Б) прогресс Е) природа

В) свобода Ж) ответственность

Г) труд

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

1	2	3	4	5	6

Часть III

С1. Дайте определение понятия «личность». Составьте два предложения, содержащие информацию о личности.

С2. Что такое глобальные проблемы? Приведите три примера глобальных проблем.

С3. Что такое социализация? Назовите агентов первичной социализации.

С4. Что такое реформа? Назовите три отличия реформаторского и революционного развития общества.

Вариант №2

Часть I

Выберите правильный ответ

А1. Характеристика человека в обществе:

1) индивид 2) гражданин 3) индивидуальность 4) личность

А2. Фаза становления личности, когда человек становится частью общества:

1) адаптация 2) индивидуализация 3) интеграция 4) дезинтеграция

А3. Верны ли суждения о мировоззрении:

А) Разнообразие мировоззрений обогащает общество;

Б) Мировоззрение — это одновременно продукт и выражение духовной личности?

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

А4. Проявление преемственности в развитии общества служит примером:

1) резкого скачка в развитии общества 2) эволюции

3) глобальной проблемы развития общества 4) революции

А5. Изменение какой – либо части системы без затрагивания существующих основ – это:

1) реформа 2) прогресс 3) революция 4) эволюция

Часть II

В1. Ниже приведѐн перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие **«глобализация».**

Транснациональные корпорации, национализация, информационное пространство, интеграция, унификация.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Установите соответствие между этапами развития общества и их характеристиками: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

характеристика	**этапы развития общества**
А) главный фактор производства – научно – технический прогресс	1) аграрный (традиционный)
	2) индустриальный
Б) преобладание промышленного производства	3) постиндустриальный (информационный)
В) господство натурального хозяйства	
Г) преобладание сферы услуг в экономике	

Запишите в таблицу выбранные цифры.

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведѐнный ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Словарь русского языка СИ. Ожегова определяет человека как «живое существо, обладающее_____(1) и _____(2), способностью создавать орудия и пользоваться ими в процессе общественного_____(3)». Такое определение объединяет в этом понятии две сущности человека – его биологическое начало и его социальную сущность. Человек с одной стороны. часть _____(4), и его формирование подчиняется всем природным_____(5). Он, как и другие природные существа , должен постоянно удовлетворять свои физиологические _____(6) (есть, пить спать и т.д.), должен защищать своѐ тело от холода одеждой. Но человек не только биологическое существо, он еще и социальное (иными словами - общественное)». Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

А) сознание

Б) речь

В) труд

Г) закон

Д) природа

Е) потребность

Ж) мышление

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

1	2	3	4	5	6

Часть III

С1. Дайте определение понятия «индивидуальность». Составьте два предложения, содержащие информацию об индивидуальности.

С2. Что такое глобализация? Приведите три последствия глобализации в современном мире.

С3. Что такое социальные нормы? В каких формах они существуют, приведите примеры каждой из форм.

С4. Какие ступени в развитии общества выделяют ученые? Приведите три признака одной из этих ступеней.

Вариант №3

Часть I

Выберите правильный ответ

А1. Самой общей характеристикой человека является термин:

1) индивид 2) гражданин 3) индивидуальность 4) личность

А2. Фаза становления личности, когда человек ищет средства и способы для обозначения своей индивидуальности:

1) адаптация 2) индивидуализация 3) интеграция
4) дезинтеграция

А3. Верны ли суждения о социализации:

А) К агентам первичной социализации относят формальное окружение человека;

Б) Процесс социализации продолжается в ходе всей его жизни?

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны **А4.** Верны ли суждения о реформе:

А) Реформа — это попытка законсервировать сложившийся в обществе порядок вещей;

Б) Чаще всего реформы проводят верхи общества?

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

А5. Процесс всемирной экономической, политической и культурной интеграции и унификации – это:

1) идентификация 3) глобализация 2) персонализация
4) монополизация

Часть II

В1. Ниже приведѐн перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие **«социальные нормы».**

Дозволение, мораль, семь, запрет, традиции, право.
Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Установите соответствие между глобальными проблемами и их видами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

глобальные проблемы **виды глобальных проблем**

А) проблема мирового терроризма 1) экологические

Б) проблема стран «третьего мира» 2) политические

В) исчерпание природных ресурсов 3) социальные Г) демографическая проблема
4) экономические Запишите в таблицу выбранные цифры.

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведѐнный ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Общество возникло на определѐнном этапе развития _____(1). Оно – часть природы и вместе с тем качественно отличается от неѐ. Общество представляет собой сложную _____(2), все элементы которой постоянно взаимодействуют между собой. условно общество можно подразделить на четыре сферы: экономическую, социальную, политическую и духовную, взаимосвязанные но в то же время обладающие определѐнной самостоятельностью. Все эти четыре большие сферы общественной жизни взаимодействуют между собой. Они не только взаимосвязаны, но и взаимообусловливают друг друга. Действительно, хотя _____(3) выполняет

важную роль в жизни общества, всѐ же основой является _____(4). В свою очередь экономическая сфера не смогла бы существовать без людей, носителей классовых, групповых и иных отношений. в то же время те же люди являются носителями форм общественного _____(5) . Таким образом, все указанные _____(6) жизни общества составляют единое целое, то есть конкретное общество с определѐнным обликом».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

А) структура

Б) природа

В) политика

Г) экономика

Д) сфера

Е) сознание

Ж) свобода

В данной таблице указаны номера пропусков. запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

1	2	3	4	5	6

Часть III

С1. Дайте определение понятия «человек». Составьте два предложения, содержащие информацию о человеке.

С2. Перечислите основные фазы становления личности.

С3. Что такое прогресс общества. Приведите три примера общественного прогресса.
С4. Что такое революция? Назовите три отличия реформаторского и революционного развития общества.

Ключ

часть I	**1 – вариант**	**2 - вариант**	**3 - вариант**
А1	1	4	1
А2	1	3	2
А3	4	3	2
А4	1	2	2
А5	3	1	3
часть II			
В1	Физиология	национализация	семья
В2	2213	3213	2413
В3	АГВДЖ	ЖБВДГЕ или БЖВДГЕ	БАВГДЕ

часть III			
С1	Дайте определение понятия «личность». Составьте два предложения, содержащие информацию о личности.	Дайте определение понятия «индивидуальность». Составьте два предложения, содержащие информацию об индивидуальности.	Дайте определение понятия «человек». Составьте два предложения, содержащие информацию о человеке
С2	Что такое глобальные проблемы? Приведите три примера глобальных проблем.	Что такое глобализация? Приведите три последствия глобализации в современном мире.	Перечислите основные фазы становления личности.
С3	Что такое социализация?	Что такое социальные нормы? В каких формах	Что такое прогресс общества. Приведите
	Назовите агентов первичной социализации	они существуют, приведите примеры каждой из форм.	три примера общественного прогресса.
С4	Что такое реформа? Назовите три отличия реформаторского и революционного развития общества.	Какие ступени в развитии общества выделяют ученые? Приведите три признака одной из этих ступеней.	Что такое революция? Назовите три отличия реформаторского и революционного развития общества.

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 6-8 ответов - «3»

80%-98% - 9-11 ответов - «4»

99%-100% - 12 ответов - «5»

Проверочная работа 2. Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.

Вариант №1

Часть I.

Выберите правильный ответ

А1. Общепринятым является деление культуры на:

1) духовную и экономическую
2) духовную и материальную

3) идеальную и материальную
4) политическую и экономическую **А2 .** Наукой о морали, нравственности является:

1) этика 2) эстетика 3) экзистенция 4) эклектика

А3. Верны ли суждения о совести?

А) Совесть – это потребность человека нести ответственность за свои действия.

Б) Совесть, как правило, осознаѐтся через чувство внутреннего дискомфорта при нарушении собственных нравственных правил.

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

А4. Какая из названных форм обучения ***не*** предусматривается законодательством Российской Федерации:

1) очная 2) заочная 3) очно – заочная 4) дистанционная

А5. Что отличает религию от других областей духовной культуры:

1) использование художественных образов
2) обращение к сверхъестественным силам
3) опора на представление о добре и зле
4) стремление объяснить окружающую действительность **А6.** Верны ли суждения о науке?

А) Наука – это область человеческой деятельности, выражающая объективное знание о мире.

Б) Наука – это наблюдение, классификация описание, экспериментальные исследования и теоретическое объяснение естественных явлений.

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

Часть II

В1. Ниже приведѐн перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие **«образование».**

Обучение, воспитание, философия, бакалавриат, знание.
Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Прочитайте приведѐнный ниже текст, каждое предложение которого пронумеровано.

(А) Считается что термин, обозначающий совесть», появился в Древней Греции благодаря учению стоиков. (Б) Стоицизм как философская школа возник во времена раннего эллинизма и сохранил своѐ влияние вплоть до конца античного мира. (В) Стоики утверждали, что человек, совершающий грехи и безнравственны

поступки, занимается саморазрушением. (Г) Философию стоицизма исповедовали Сенека, Марк Аврелий, Диоген Лаэртский.

Определите, какие положения текста

1) отражают факты
2) выражают мнения
Запишите под номером положения цифру, обозначающую его характер.
Получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов:

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведѐнный ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Религиозное верование человека означает внутреннюю_____(А) в существовании высшей силы (высшего Начала, Бога или богов). Религия выполняет ряд функций. Она формирует _____(Б), путем принятия определенных утверждений (догматов), с точки зрения которых понимается человек, общество, мир, восполняет ограниченность, зависимость, ущербность бытия человека, обеспечивает _____(В) и тем самым преодолевает _____ (Г), утешает, облегчает страдания. Являясь составной частью _____(Д), религия способствовала развитию определенных ее сторон — грамотности, письменности, книгопечатания, храмостроительства, различных видов искусства и т.д. Но с другой стороны, определенные слои культуры отторгались в период борьбы различных религиозных _____(Е) между собой».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

1) верование
2) мировоззрение
3) общение
4) ценность
5) культура
6) убеждѐнность
7) одиночество

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

А	Б	В	Г	Д	Е

Вариант - №2

Часть I

Выберите правильный ответ

А1. Общие черты или формы, присущие всем культурам, называются:

1) культурными символами
2) духовными идеалами

3) культурными универсалиями
4) духовными приоритетами

А2 . Центральными в этике являются понятия:

1) общего и частного 2) добра и зла

3) абсолютного и относительного 4) идеального и материального

А3. Совокупность высоких моральных качеств, а также уважение этих качеств в самом себе в этике определяется категорией:

1) долга 2) совести 3) чести 4) достоинства

А4. Верны ли суждения о морали?

А) Мораль – это особые духовные правила, которыми государство регулирует поведение человека.

Б) Мораль – это совершенство, высшая цель человеческих стремлений, представлений о наиболее возвышенном в человеке.

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

А5. Особый вид деятельности человека, система исследований, направленных на получение новых знаний:

1) наука 2) образование 3) культура 4) искусство

А6. Выберите верное высказывание?

1) государственной религией России является православие
2) государственными религиями России являются православие и ислам
3) государственными религиями России являются православие, ислам и иудаизм 4) в России нет государственной религии

Часть II

В1. Ниже приведѐн перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие **«духовность».**

Моральные ценности, традиции, право, нравственность, совесть.
Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Прочитайте приведѐнный ниже текст, каждое предложение которого пронумеровано.

(А) На протяжении веков менялось философское понимание свободы. (Б) Так, на ранних этапах развития человеческой мысли (например, в Древней Греции) под свободой чаще рассматривалась возможность устройства жизни человека и государства на основах разума вопреки слепому року. (В) По мнению учѐных, действующих в рамках социологического подхода, свобода сводится к возможности изменения человеком своего места в системе социального целого.. (Г) Сторонники этико – психологического подхода рассматривают свободу как свободу волеизъявления и возможность подавлять волю другого человека или управлять ею.

Определите, какие положения текста

1) отражают факты
2) выражают мнения

Запишите под номером положения цифру, обозначающую его характер.
Получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов:

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведѐнный ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Коренные изменения в системе научных знаний в XX в. превратили_____(А) в непосредственную производительную силу общества. Произошло коренное, качественное преобразование _____(Б) и сельского хозяйства. Определяющими направлениями _____(В) оказываются знания и информация. Научные разработки становятся главной движущей силой _____(Г). Наиболее ценными качествами являются уровень _____(Д), профессионализм, обучаемость и способность работника к творчеству в своей деятельности. В мире возрастают требования к уровню образования и квалификации, в геометрической прогрессии возрастает использование компьютерной техники в _____(Е)».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

1) наука
2) промышленность
3) политика
4) экономика
5) производство
6) образование
7) прогресс

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

А	Б	В	Г	Д	Е

Вариант №3

Часть I

Выберите правильный ответ

А1. Выберите определение, соответствующее понятию *«мораль»:*

1) совершенство, высшая цель человеческих стремлений, представлений о наиболее возвышенном в человеке
2) осознанная потребность личности действовать в соответствии со своими ценностными ориентациями
3) совокупность представлений о добре и зле, справедливости и несправедливости, хорошем и плохом, а также нормы поведения, основанные на этом представлениях
4) узаконенная справедливость, средство цивилизованного разрешения противоречий

А2 . Объективные обязанности, которые человеку необходимо в жизни выполнять называют:

1) общественным долгом 2) правовой культурой
3) ответственностью 4) механизмом правового регулирования **А3.** Верны ли суждения об образовании?

А) Одним из принципов российского образования является обязательность высшего профессионального образования.

Б) Одним из принципов российского образования является запрещение дискриминации в сфере образования.

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны **А4.** Мировое религией является:

1) индуизм 2) буддизм 3) синтоизм 4) иудаизм

А5. Достойные уважения моральные качества личности, проявляющиеся во всей еѐ деятельности, в этике определяются категорией:

1) долга 2) совести 3) чести 4) достоинства

А6. Верны ли суждения о науке?

А) Наука включает наблюдение, классификацию экспериментальные исследования и теоретическое объяснение естественных явлений.

Б) Наука – это система взглядов, понятий и представлений об окружающем мире.

1) верно только А 2) верно только Б

3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

Часть II

В1. Ниже приведѐн перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие **«долг».**

Ответственность, гносеология, необходимость, деонтология, нравственность.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Прочитайте приведѐнный ниже текст, каждое предложение которого пронумеровано.

(А) Каждый человек определяет мораль своего поведения в обществе, взаимодействуя с другими людьми, группами, организациями. (Б) Выбор линии поведения определяется не только конкретными обстоятельствами, но ценностными ориентациями человека. (В) Ценностные ориентации каждого человека, вероятно, в наибольшей степени зависят от его воспитания, социального окружения и жизненных целей. (Г) Многие современные психологи придерживаются данной точки зрения.

Определите, какие положения текста

1) отражают факты
2) выражают мнения

Запишите под номером положения цифру, обозначающую его характер.
Получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов:

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведѐнный ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«В противоборстве добра и зла большое значение имеет моральный выбор, который делает_____(А). Под моральным выбором понимается духовно – практическая ситуация самоопределения _____(Б) в отношении каких либо принципов, решений и действий. Практически моральный выбор выражается в осознании человеком своей позиции и жизненного _____(В). Свобода выбора заключается в том, что человек не просто выбирает мораль. Выбирая добро, человек определяется в отношении зла. Но трудность морального выбора может быть обусловлена тем, что не всегда нужно выбрать _____(Г) и устоять перед _____(Д): альтернативой добродетели не всегда является порок. И реально человеку иногда приходится выбирать между различными положительными_____(Е). Но в любом случае последствия морального выбора не всегда однозначны».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

1) личность
2) человек
3) кредо
4) добро
5) потребность
6) ценность
7) зло

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

А	Б	В	Г	Д	Е

Ключ

часть I	**1 – вариант**	**2 - вариант**	**3 - вариант**
А1	2	3	3
А2	1	2	1
А3	3	4	2
А4	4	4	2
А5	2	1	1
А6	3	4	1
часть II			
В1	философия	право	гносеология
В2	2121	1222	1121
В3	623751	127465	213476

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-6 ответов - «3»

80%-98% - 7-8 ответов - «4»

99%-100% - 9 ответов - «5»

Проверочная работа 3. Раздел 3. Экономика

Вариант №1

Выберите правильный ответ

1.Слово «экономика» в переводе с греческого языка обозначает:

а) рациональное распределение благ;

б) искусство ведения домашнего хозяйства;

в) занятие сельским хозяйством. **2.Основу экономики любого общества образует:**

а) совокупность материальных благ, накопленных обществом;

б) процесс производства, совершающийся при определенных отношениях собственности на средства производства;,

в) материальные и духовные ресурсы. **3.Товаропроизводителя повысить производительность труда побуждает:**

а) стремление выпускать как можно более дешевый товар;

б) действие закона стоимости;

в) трудовой энтузиазм.

4.Менеджмент — это:

а) поиск рынка сбыта товаров и услуг;

б) реализация товара' в розничной торговле;

в) процесс управления.

5.Экономическая политика государства, ограждающая национальную экономику от иностранной конкуренции называется: а) протекционизм;

б) бойкот;

в) эмбарго.

6. Величина стоимости товара измеряется:

а) суммой товарных цен;

б) общественно-необходимыми затратами труда;

в) индивидуальным рабочим временем.

7. Главными в производственных отношениях являются:

а) отношения собственности;

б) отношения, возникающие в процессе распределения благ;

в) отношения
обмена.

8. Коммерция -
это:

а) маркетинг;

б) управление;

в) торговля.

9. Процесс обесценивания бумажных денег называется:

а) девальвацией;

б) эмиссией;

в) инфляцией.

10. Право собственности — это совокупность правовых норм:

а) закрепляющих и регулирующих отношения в связи с принадлежностью государству, юридическим и физическим лицам материальных благ; б) оказывающих влияние на развитие экономики;

в) способствующих развитию рыночных отношений.

Вариант №2

Выберите правильный ответ

1. Современное понятие «экономика» обозначает:

а) организацию хозяйства по территориальному признаку;

б) прожиточный минимум человека;

в) систему общественного производства.

2. Основа экономических отношений — это:

а) отношения собственности на средства производства;

б) пропорциональное распределение продукта между участниками производства;

в) высокий уровень науки и техники.

3. Показатель эффективности производства проявляется в:

а) уровне зарплаты рабочих;

б) условиях труда;

в) производительности труда.

4. Товаром называется:

а) любое изделие или продукт питания;

б) вещь, обладающая высоким качеством;

в) продукт труда, предлагаемый для обмена путем купли-продажи, удовлетворяющий общественные потребности.

5. Цена — это:

а) то, что товар действительно стоит;

б) денежное выражение стоимости товара;

в) установление государством или рынком пропорции обмена одного товара на другой.

6. Стоимость — это:

а) индивидуальные затраты конкретного производителя;

б) цена товара, складывающаяся на рынке;

в) общественно-необходимый труд, затраченный на производство товара.

7. Экономический уровень развития общества определяет:

а) моральные ценности общества;

б) степень развития культуры;

в) степень развития образования.

8. Маркетинг — это:

а) поиск рынка сбыта продукции;

б) рынок ценных бумаг;

в) бартерная сделка.

9. Приведение экономики в постоянное устойчивое состояние называется:

а) реконструкцией;

б) стабилизацией;

в) консервацией.

10. Производство — это процесс:

а) включения работника в трудовые отношения с целью создания материальных благ;

б) воздействия человека на природу в целях создания определенного продукта;

в) деятельности людей на предприятиях, создающих материальные блага.

Вариант №3

Выберите правильный ответ

1.Способ организации производства, при котором все ресурсы всецело принадлежат государству — это ... экономика. а) рыночная; б) государственная; в) смешанная.

2.Государственная собственность — это:

а) когда собственность на землю, природные и материальные ресурсы, средства производства и денежные, духовные ценности принадлежит государству; б) когда движимое и недвижимое имущество принадлежит власти;
в) форма закрепления за человеком прав пользования каким-либо имуществом.

3.Вертикальные связи преобладают в ... типе экономической системы.

а) командном;

б) рыночном;

в) смешанном.

4.Для современной экономики наиболее характерен рынок:

а) ценных бумаг;

б) научно-технических разработок;

в) сбыта.

5.Английский писатель Кинг заметил, что когда урожай плохой, цены на продовольствие растут, а когда обильный, фермеры продают его дешевле. Это наблюдение иллюстрирует:

а) механизм действия закона спроса и предложения;

б) регулируемый характер рыночных отношений; в) зависимость цен на урожай от погоды.

6.«Регулируемая рыночная экономика» — этот термин:

а) возник в период перестройки в СССР и не имеет аналогов в мировой экономической мысли;

б) заимствован из опыта западной экономики;

в) употреблялся Марксом для обозначения экономики социалистического общества.

7.Создание монополий:

а) помогает избежать конкуренции и способствует развитию рынка;

б) порождает несоответствие спроса и предложения, рост цен;

в) приводит к усилению конкуренции.

8.Место где брокеры могут покупать и продавать акции своих клиентов — это ...

биржа.

а) торговая;

б) фондовая;

в) трудовая.

9.Современный рынок — это:

а) рынок слепой конкуренции;

б) регулирование на уровне компаний;

в) составление контрактов о количестве, качестве, номенклатуре изделий, т.е. организованный рынок.

10. Бизнес — это:

а) торговля;

б) любая экономическая деятельность, дающая прибыль;

в) умение хитрить, «добывать» деньги.

Вариант №4

Выберите правильный ответ

1. Самый распространенный тип собственности в XX веке: а) частная;

б) государственная;

в) смешанная;

г) кооперативная.

2. Владелец акции является собственником ... предприятия.

а) частного;

б) корпоративного;

в) государственного.

3. Бартер — это:

а) обмен товара на товар без платежа денег (фактически натуральное хозяйство);

б) безналичный расчет, основанный на зачете взаимных обязательств;

в) импорт товаров, свободных от обложения таможенными пошлинами.

4. Акция — это:

а) часть уставного капитала акционерного общества;

б) документ, удостоверяющий членство в акционерном обществе, с которым связаны имущественные права;

в) общая сумма капитала, на которую компания имеет право выпускать ценные бумаги. ,

5.Доходы человека чаще всего зависят от:

а) наследства;

б) эффективного вложения средств;

в) выгодного предприятия;

г) стечения обстоятельств.

6. В странах Запада ориентация на более полное удовлетворение потребностей человека вызвана:

а) распространением среди предпринимателей гуманистических идей;

б) борьбой рабочих за свои права;

в) экономической необходимостью: успех фирмы зависит от человеческого фактора.

7. Под влиянием НТР положение рабочего меняется:

а) в лучшую сторону: тяжелый физический труд заменяется умными машинами;

б) приводит к массовым увольнениям рабочих, к безработице;

в) в худшую сторону: возникают проблемы экологии, гигантские силы разрушения, отмирание многих профессий; г) все утверждения верны.

8. Отчуждение состоит в том, что:

а) человек работает на предприятии, которое лично ему не принадлежит;

б) производитель свободен от средств производства;

в) человек работает не на своем, а на чужом месте.

9. Акция — это ... имущество.

а) движимое;

б) недвижимое;

в) личное, не передающееся по наследству.

10. Современное общество обеспечивает стабильность за счет:

а) самых богатых людей;

б) среднего класса;

в) рабочих.

Ключ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант1	А	Б	Б	В	А	Б	А	В	В	А
Вариант2	В	Б	В	В	Б	В	Б	А	Б	В
Вариант3	Б	А	А	А	А	А	Б	Б	В	Б

Вариант4	А	Б	А	Б	Б	В	Г	Б	А	Б

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-7 ответов - «3»

80%-98% - 8-9 ответов - «4»

99%-100% - 10 ответов - «5»

Проверочная работа 4. Раздел 4. Социальные отношения

Вариант №1

Выберите правильный ответ

1. Характерной чертой только доиндустриального общества является:

1) большая роль науки в развитии производства;
2) деление общества на социальные группы;
3) ведущая роль сельского хозяйства в развитии экономики;
4) 4) высокая социальная мобильность.

2. Характеристикой нации в отличие от племени является:

1) общность традиций
2) устойчивая государственность;
3) собственный язык;
4) общность территорий.

3. Верны ли следующие суждения о характеристиках денег?

А. Деньги существовали на всех этапах развития общества.

Б. В современном обществе деньги перестали быть средством обращения.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения;
4) оба суждения неверны.

4. Понятия «конфронтация», «конкуренция», «соперничество» характеризуют:

1) способы протекания конфликтов;
2) способы разрешения конфликтов;
3) процесс социализации личности;
4) причины возникновения конфликтов.

5. К основным экономическим ресурсам относится:

1) рынок; 2) капитал; 3) обмен; 4) налоги.

6. Командная экономическая система в отличие от рыночной характеризуется:

1) отсутствием товарно-денежных отношений;
2) существованием свободной конкуренции товаропроизводителей;
3) уравнительным распределением продукции;
4) жестким государственным регулированием производства, обмена и распределения;

7. Верны ли следующие суждения о социальной стратификации?

А. Важным признаком принадлежности к страте является уровень престижа.

Б. В современном обществе уровень образования не влияет на принадлежность к той или иной страте.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения;
4) оба суждения неверны.

8. Ситуация на рынке, при которой несколько крупных конкурирующих фирм монополизируют производство и сбыт основной массы продукции в определенной отрасли, называется:

1) конкуренция;
2) закон спроса и предложения; 3) олигополия;
4) монополия.

9. Личность в отличие от индивида:

1) является биосоциальным существом;
2) характеризуется неповторимыми чертами внешности; 3) обладает определенными желаниями и стремлениями; 4) способна оказывать влияние на общество.

10. Положение, при котором доходная часть государственного бюджета превышает расходную, называется:

1) профицит бюджета; 2) дефицит бюджета; 3) государственный долг; 4) сбалансированный бюджет.

11. Жизненный цикл семьи в социальном смысле начинается с:

1)момента знакомства юноши и девушки;

2) заключения брака;

3)отдельного от родителей проживания в собственном доме (квартире); 4) появления первого ребенка.

12. Верны ли следующие суждения о типах семьи?

А. В России и европейских странах на современном этапе наиболее распространенной является супружеская семья.

Б. В России и европейских странах на современном этапе все большее развитие получает расширенная (проживание с тѐтями, дядями) семья.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения;
4) оба суждения неверны.

13. В современных развитых странах большая часть трудоспособного населения занята в сфере:

1) тяжелой промышленности;
2) легкой промышленности;
3) сельского хозяйства;
4) обслуживания.

14. Верны ли следующие суждения о заработной плате?

А. Материальное вознаграждение за труд существует только в форме денег.

Б. Уровень квалификации работника влияет на размер заработной платы.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения; 4) оба суждения неверны.

15. Сдельную форму заработной платы получает: 1) врач; 2) учитель; 3) ювелир; 4) инженер.

Вариант №2

Выберите правильный ответ

1. Верны ли следующие суждения о природе и обществе?

А. Природа в отличие от общества является развивающейся системой.
Б. Природа и общество оказывают друг на друга взаимное влияние.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения 4) оба суждения неверны.

2. Примером общения не является:

1) зрители аплодируют певцу после выступления;
2) начальник дает указания подчиненному;
3) двое друзей беседуют о личных проблемах;
4) человек ведет мысленный разговор с героем прочитанной книги.

3.Супружеская семья:

1) наиболее распространена в аграрном обществе;
2) включает не менее трех поколений прямых родственников;
3) является малой социальной группой; 4) не предполагает общность быта.

4. Определите, какие из потребностей находятся не на своем месте в ряду иерархии потребностей А. Маслоу.

1)физиологические потребности;

2)престижные потребности;
3)потребности в безопасности; 4) социальные потребности;
5) духовные потребности.

5. Понятие «социальный прогресс» не включает в себя:

1) экономический прогресс;
2) технический прогресс; 3) культурный прогресс; 4) религиозный прогресс.

6. Условием принадлежности к этносу является:
1) общность исторической судьбы;
2) отсутствие кровного родства;
3) отношение к средствам производства; 4) общий уровень доходов.

7. В ходе экономического кризиса 1900—1903 гг. в России были закрыты 3 тыс. предприятий, тысячи рабочих оказались безработными. Данный пример относится к:

1) политической и социальной сферам;
2) социальной и экономической сферам;
3) экономической и духовной сферам; 4) духовной и социальной сферам.

8. Гражданка С. тщательно следит за своим здоровьем. Дважды в год она посещает стоматолога, приходит на профилактические осмотры к терапевту. Такими поступками она выражает:

1) престижную потребность;
2) физиологическую потребность;
3) потребность в безопасности;
4) социальную потребность.

9. Верны ли следующие суждения о труде?

А. Непроизводительным считается труд, не давший никаких результатов.

Б. Целью трудовой деятельности является создание товаров и услуг.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения 4) оба суждения неверны.

10. Определите социальный статус, существующий в традиционном обществе.
1) токарь; 2) демократ; 3) житель мегаполиса; 4) ребенок. **11. Основной функцией семьи является:**

1) организация производства с целью получения прибыли;
2) проведение совместного досуга;
3) воспитание детей;
4) контроль за порядком в обществе.

12. Супруги Петровы развелись. После развода Анна Петровна вместе с двумя сыновьями переехала жить в деревню к своей матери. Это пример:

1) супружеской семьи;
2) патриархальной семьи;
3) неполной семьи;
4) многодетной семьи.

13. Верны ли следующие суждения о роли семьи?

А. В семье происходит формирование индивида как личности.

Б. Семья изначально определяет принадлежность человека к определенному социальному слою общества.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения; 4) оба суждения неверны.

14. Верны ли следующие суждения о безработице?

А. Уровень безработицы является одним из важных показателей уровня экономического развития государства.

Б. Безработица существует только в условиях командной экономической системы.

1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения:
4) оба суждения неверны.

15. В начале XX в. многие индустриальные страны находились в состоянии экономического кризиса. Производство сокращалось, слабые и малоэффективные предприятия массово разорялись. В этих условиях:

1) повышалась сдельная зарплата;
2) повышалась повременная зарплата;
3) росла безработица;
4) верно все вышеперечисленное.

Вариант №3

Выберите правильный ответ

1.Элементы социальной структуры общества – это

а) политические партии и движения;

б) индивиды, социальные общности и социальные группы;

в) оба ответа верные; г) оба ответа неверные. **2. Школьный класс – это группа**

а) формальная

б) неформальная

в) демографическая

г) профессиональная

3. Русские, буряты, латыши – это группы

а) этнические б) поселенческие в) демографические

г) социально - экономические

4. По роду деятельности социальные группы могут быть:

а) легальные и нелегальные

б) формальные и неформальные

в) промышленные, учебные и т.п.

5. Фактором вертикальной восходящей мобильности в современном обществе является

а) национальность

б) образование

в) вероисповедание

г) семья

6. Исполнение норм традиций и обычаев обеспечивается:

а) сознанием и религиозной верой в неизбежность кары;

б) силой привычки людей и общественного авторитета;

в) принудительной силой государства;

7. К массовым социальным общностям можно отнести:

а) политическую партию

б) социальную группу

в) компанию друзей

г) людей одного государства

8. Устойчивая общность людей, сложившаяся на основе общего происхождения, единой культуры, совместного проживания – а) род б) племя в) народность г) нация **9. Выберите верный вариант ответа:**

а) индивид принадлежит только к одной социальной группе;

б) индивид может принадлежать к нескольким социальным группам;

в) оба ответа верные;

г) оба ответа неверные.

10. По способу возникновения социальные группы могут быть:

а) легальные и нелегальные

б) промышленные, учебные и т.п.

в) формальные и неформальные

11. Выберите верный вариант ответа:

а) социальные слои-страты выделяются в связи с различием в характере труда и образе жизни;

б) социальные слои-страты выделяются по отношению к собственности и характеру присвоения благ;

в) оба ответа верные;

г) оба ответа неверные.

12. Разделение общества на группы, занимающие разное социальное положение: а) социальная стратификация

б) социальная дифференциация

в) классообразование

г) социальная мобильность

13. Переход людей из одних общественных групп в другие - это

а) социальная стратификация

б) социальная дифференциация

в) социальная мобильность

г) социальная нестабильность

14. По мнению П. Сорокина, перемещению людей из одной группы в другую способствует:

а) армия б) церковь в) школа г) все перечисленное

15. Деклассированные, опустившиеся люди:

а) люмпены б) маргиналы в) консерваторы г) безработные

Ключ

Вариант 1.	Вариант 2.	Вариант 3.
1. 3 2. 2 3. 4 4. 1 5. 2 6. 4 7. 1 8. 3 9. 4 10. 1 11. 2 12. 1 13. 4 14. 2 15. 3	1. 2 2. 4 3. 3 4. 2 5. 4 6. 1 7. 2 8. 3 9. 3 10. 5 11. 3 12. 3 13. 3 14. 1 15. 3	1- б 2- а 3- а 4- в 5- б 6- б 7- г 8- г 9- б 10- в 11- а 12- б 13- в 14- г 15- а

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 7-10 ответов - «3»

80%-98% - 10-14 ответов - «4»

99%-100% - 15 ответов - «5»

Проверочная работа 5. Раздел 5. Политика

Вариант №1

Выберите правильный ответ

1. Нормативно-правовой акт, являющийся фундаментальным юридическим документом, базой и ориентиром в нормотворческой деятельности центральных государственных органов и судов:

1) закон
2) указ Президента РФ
3) постановление Правительства РФ
4) нормативный договор

2. Общественно вредное виновное деяние дееспособного субъекта, противоречащее требованиям правовых норм:

1) аморальный поступок
2) отклоняющееся поведение
3) правонарушение
4) безнравственное поведение

3. Правила поведения, установленные и охраняемые государством, называются:

1) моралью
2) обычаем
3) правом
4) религией

4. **Ныне действующая Конституция РФ была принята**:

1) 7 октября 1977 г.
2) 8 декабря 1991 г.
3) 12 декабря 1993 г.
4) 7 ноября 1997 г.

5. Основополагающей отраслью российской правовой системы является право:

1) административное
2) конституционное
3) гражданское
4) уголовное

6. **Согласно Конституции РФ обязанностью государства является**:

1) разграничение предметов ведения и полномочий между органами государственной власти

2) предоставление политического убежища иностранным гражданам в соответствии с нормами международного права

3) международное сотрудничество в борьбе с терроризмом

4) признание, соблюдение и защита прав и свобод человека и гражданина в соответствии с нормами международного права

7. **Основную ответственность за соблюдение прав человека несет**:

1) государство-нарушитель
2) Комиссия по правам человека
3) Европейский суд по правам человека
4) Генеральная Ассамблея ООН

8. Общественная власть проявляется:

1) в освоении человеком природы
2) в управлении и машинами и механизмами
3) в руководстве старейшины общиной
4) в управлении своими желаниями и поступками

9. Привлечение к административной ответственности последует за:

1) курение в школьном дворе
2) отказ уступить место в транспорте
3) отказ выполнять правила трудового распорядка
4) нецензурная брань в общественном месте

10. Все участники правоотношений в обязательном порядке:

1) находятся в отношении родства
2) имеют определенные законом права и обязанности
3) находятся в отношениях подчинения
4) имеют одинаковый социальный статус

Вариант № 2

Выберите правильный ответ

1. **Правовые нормы могут закрепляться в виде:**
   1) идей
   2) оценок
   3) судебных решений
   4) принципов
2. **Право как социальный регулятор всегда:**
   1) соответствует общепринятым представлениям о добре и зле
   2) является воплощением идеала справедливости
   3) охраняется силой государства 4) поддерживается общественным мнением
3. **К частному относится отрасль права:**
   1) гражданское
   2) административное
   3) уголовное
   4) конституционное
4. **Судебное решение, связанное с наступлением уголовной ответственности:**
   1) приказ
   2) приговор 3) постановление
   4) распоряжение
5. **Конституция РФ была принята:**
   1) Указом Президента РФ
   2) на совместном заседании Федерального Собрания РФ
   3) на всенародном референдуме
   4) на заседании Государственной Думе РФ
6. **В Конституции РФ отсутствует принцип федерального государства:**
   1) государственная целостность
   2) равноправие и самоопределение народов
   3) право субъектов на выход из федерации
   4) единство системы государственной власти
7. **Высшей ценностью согласно Конституции РФ является**:

1) верховенство закона
2) интересы государства
3) права и свободы человека
4) нерушимость государственных границ

8. **Отношения между супругами, родителями и детьми, прежде всего, регулируются правом:**
   1) административным
   2) трудовым
   3) уголовным
   4) семейным
9. **Каким образом может быть изменен статус субъекта РФ:**
   1) по решению Верховного Суда РФ
   2) по распоряжению Правительства РФ
   3) по постановлению Конституционного Суда РФ
   4) по взаимному согласию Российской Федерации и субъекта РФ
10. **Согласно Конституции РФ Президент имеет право председательствовать на заседаниях:**
    1) Государственной Думы
    2) Совета Федерации
    3) Правительства
    4) Конституционного Суда

Вариант № 3

Выберите правильный ответ

1. **Право как социальный регулятор права всегда**:
   1) является воплощением идеала справедливости
   2) соответствует общепринятым представлениям о добре и зле
   3) является общеобязательным для всех 4) обеспечивается сознательностью людей
2. **Отрасль публичного права – это право**:
   1) гражданское
   2) семейное
   3) административное
   4) трудовое
3. **Правовой акт, основанный на взаимном волеизъявлении сторон, образующий правовую норму, называется:**
   1) нормативным актом
   2) нормативным договором
   3) правовым обычаем
   4) судебным прецедентом
4. **Ответственность работников за ущерб, нанесенный предприятию, учреждению, заключающаяся в необходимости возместить ущерб в порядке, установленном законом, называется ответственностью:**

1) материальной
2) дисциплинарной 3) административной
4) гражданско-правовой

5. **Законодательная власть в РФ осуществляется**:
   1) Федеральным собранием РФ
   2) Правительством РФ
   3) Министрами РФ
   4) Президентом РФ
6. **В Конституции РФ 1993 г. по сравнению с Конституцией СССР 1977 г. новым является признание**:
   1) руководящей роли партии, поддерживаемой президентом
   2) идеологического многообразия и плюрализма
   3) свободы слова, митингов, собраний
   4) свободы совести
7. **Согласно Конституции РФ единственным источником власти является**:
   1) Президент РФ
   2) многонациональный народ РФ
   3) Федеральное Собрание РФ
   4) Конституционный Суд РФ
8. **Согласно Конституции Президент РФ утверждает**:
   1) Конституцию РФ
   2) решения Конституционного Суда РФ
   3) кандидатуры председателей палат Федерального Собрания РФ 4) военную доктрину
9. **Среди перечисленных правонарушений административным является**:
   1) производство пиратских видеокассет
   2) дача взятки чиновнику
   3) присвоение чужого изобретения
   4) неоплаченный провоз багажа
10. **Компенсация морального вреда относится к:**
    1) уголовной ответственности 2) дисциплинарной ответственности
    3) гражданско-правовой ответственности
    4) административной ответственности

Вариант № 4

Выберите правильный ответ

1. **Только к правовой норме относиться признак:**
   1) обеспечивается силой государственного принуждения
   2) имеет всеобщий характер
   3) обеспечивается силой общественного мнения
   4) утверждается силой традиций
2. **Гражданское право регулирует отношения:**
   1) трудовые

2) имущественные
3) брачно-семейные
4) управленческие

3. **Нормативно-правовой акт органов законодательной власти РФ:**
   1) Постановление Верховного Суда
   2) Постановление Правительства
   3) Конституционный закон
   4) распоряжение губернатора
4. **Право представляет собой совокупность общеобязательных норм, действие которых обеспечивается силой:**
   1) традиций
   2) общественного мнения
   3) убеждения
   4) государства
5. **Какой из перечисленных источников права обладает высшей юридической силой:**
   1) закон РФ
   2) постановление Правительства РФ
   3) Конституция РФ
   4) Указ Президента РФ
6. **Нарушение правил дорожного движения влечет за собой ответственность согласно:**
   1) Конституции РФ
   2) Гражданскому кодексу
   3) Кодексу об административных правонарушениях
   4) Уголовно-процессуальному кодексу
7. **Государственная Дума РФ представляет собой:**
   1) совещательный орган при Президенте РФ
   2) палату российского парламента, избранную на всеобщих выборах
   3) палату российского парламента, состоящую из представителей регионов
   4) высший орган исполнительной власти в РФ
8. **Институтом представительной власти является:**
   1) Правительство 2) Конституционный Суд
   3) Верховный Суд
   4) Парламент
9. **Одним из видом уголовного наказания является:**
   1) административный штраф
   2) предупреждение
   3) лишение свободы
   4) объявление выговора
10. **В исключительном ведении федеральных органов власти в РФ находится:**
    1) вопросы физической культуры
    2) защита материнства и детства
    3) вопросы землепользования

4) ядерная энергетика

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-7 ответов - «3»

80%-98% - 8-9 ответов - «4»

99%-100% - 10 ответов - «5»

Проверочная работа 6. Раздел 6. Право

Вариант - №1

Выберите правильный ответ

1. Какое краткое определение соответствует понятию «государства»?

А) - это все окружающее правителя (государя);

Б) - это форма организации общества, основной институт политической системы;

В) - это единственный собственник всех средств производства.

2. Право возникло:

А) - позже государства;

Б) - раньше государства;

В) - параллельно с государством.

3. Право – система норм:

А) - установленная государством;

Б) - одобренная народом;

В) - предписанная свыше.

4. К какой части правовой нормы справедливо определение: «вид и мера наказания, если субъекты не выполнили предписания нормы, или поощрения за соблюдение рекомендуемых действий»?

А) - гипотеза;

Б) - диспозиция;

В) - санкция.

5. Каково второе название конституционного права?

А) - основное право;

Б) - государственное
право;

В) - управленческое право.

6. Какой отрасли права соответствует определение: «Отрасль права, нормы которой регулируют формы и порядок организации и деятельности крестьянских и фермерских хозяйств, их выборных органов, межхозяйственных предприятий, организаций и их объединений»?

А) - хозяйственное право;

Б) - сельскохозяйственное право;

В) - земельное право.

7. Какая самая, по общему мнению, объемная отрасль права?

А) - административное право;

Б) - уголовное право;

В) - гражданское право.

8. Наказание по закону следует за:

А) - намерениями, запрещенными по
закону;

Б) - действиями, запрещенными законом;

В) - незнанием закона.

9. Когда принята ныне действующая конституция РФ?

А) - 13 декабря 1992 года;

Б) - 12 декабря 1992 года;

В) - 12 декабря 1993
года.

10. Что такое «апатрид»?

А) - то же самое, что и
космополит;

Б) - иностранный гражданин;

В) - лицо без гражданства.

Вариант №2

Выберите правильный ответ

1. Что, по конституции РФ, является высшей ценностью государства?

А) - процветание государства;

Б) - права человека;

В) - сохранение целостности и нерушимости государства и государственных границ.

2. Сколько субъектов федерации в РФ?

А) - 99

Б) - 78

В) – 85

3. Граждане Российской Федерации имеют право участвовать в управлении делами государства:

А) - непосредственно;

Б) - через своих представителей;

В) - обоими путями.

4. Все ли субъекты имеют право иметь собственную конституцию?

А) - все;

Б) - только республики;

В) - только республики и области.

5. Конституция Российской Федерации имеет высшую юридическую силу и:

А) - косвенное действие;

Б) - прямое действие;

В) - обратное действие.

6. Для чего нужен конституционный суд?

А) - чтобы следить за точным и единообразным исполнением Конституции;

Б) - для толкования норм Конституции РФ и разрешения споров между органами власти РФ и ее субъектов;

В) - для обеспечения верховенства Конституции.

7. Отрицание значения права иначе можно назвать….

А) - правовой нигилизм;

Б) - правовой абсентиизм;

В) - правовой аскетизм.

8. По отношению к какому компоненту права справедливо определение: «основные идеи, исходные положения или ведущие начала процесса формирования, развития и функционирования права»?

А) - принцип права;

Б) - метод права;

В) - технология права.

9. Законы в РФ публикуются в источниках печати:

А) «А и Ф»;

Б) «Комсомольской правде»;

В) « Российской газете».

10. Полная дееспособность в РФ наступает в возрасте:

А) - 16 лет;

Б) - 18 лет;

В) - 21 года.

Вариант №3

Выберите правильный ответ

1.Установленные государством общеобязательные, формально определенные правила поведения называются:

1) нормами морали,
2) нормами права,
3) корпоративными нормами,
4) традиционными нормами.

2.Выраженное в государственных актах, охраняемое государством и обязательное правило поведения называется:

1) нормой морали,
2) партийной нормой, 3) правовой нормой,
4) традиционной нормой.

3.Все социальные нормы:

1) регулируют общественные отношения,
2) обеспечиваются силой государства,
3) являются общеобязательным правилом поведения, 4) выражаются в официальной форме.

4.Юридической нормой является право на:

1) понимание,
2) сочувствие, 3) образование, 4) взаимопомощь.

5. Внутренняя структура права, состоящая из взаимосвязанных норм и институтов, регулирующих различные виды деятельности, называется:

1) отраслью права,
2) системой права,
3) источником права, 4) сводом законов.

6.Основополагающей отраслью российской правовой системы является право:

1) административное,

2) конституционное,

3) гражданское,

4) уголовное.

7.Право как социальный регулятор всегда:

1) соответствует общепринятым представлениям о добре и зле,
2) является воплощением идеала справедливости,
3) охраняется силой государства,
4) поддерживается общественным мнением.

8.Какой из перечисленных источников права обладает высшей юридической силой?

1) закон РФ,
2) постановление правительства РФ, 3) Конституция РФ,
4) Указ Президента РФ.

9.В системе источников современного российского права приоритет имеют:

1) указы Президента РФ,
2) постановления Правительства РФ, 3) правовые прецеденты, 4) законы РФ.

10.Нормативно – правовой акт, правовой обычай, правовой прецедент относятся к:

1)видам юридической ответственности,

2) видам
правоотношений,
3) источникам права,
4) принципам права.

Вариант №4

Выберите правильный ответ

1. Укажите, что не является юридическим фактом:

а) приготовление пищи;

б) убийство человека;

в) увольнение с работы;

г) стихийное бедствие.

2. Субъектами правоотношения являются:

а) юридические лица;

б) физические лица;

в) животные;

г) здания, строения, сооружения.

3. Полная дееспособность у физических лиц возникает:

а) с 14 лет; б) с 15 лет; в) с 16 лет; г) с 18 лет.

4. Укажите юридические факты:

а) правомерные действия;

б) события;

в) преступления;

г) отсутствует правильный ответ.

5. Правоспособность физических лиц прекращается:

а) с момента достижения пенсионного возраста;

б) с момента поступления на работу;

в) с момента поступления в институт;

г) с момента смерти человека.

6. К правомерным действиям относятся:

а) преступления;

б) правонарушения;

в) юридические акты;

г) проступки;

д) юридические поступки.

7. Субъектами правоотношения могут быть:

а) предприятия, учреждения, организации;

б) иностранные граждане;

в) лица без гражданства, находящиеся на территории РФ;

г) индивидуальные предприниматели;

8. Виновно совершенное общественно-опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания, называется:

а) проступком; б) юридическим фактом;

в) преступлением; г) юридическим поступком.

9. К юридическим лицам относятся:

а) индивидуальные предприниматели; б) школы;

в) предприятия г) детские сады.

10. Укажите признаки правоотношения:

а) общественное отношение;

б) субъекты не связаны между собой взаимными юридическими правами и обязанностями;

в) возникают на основе правовых норм;

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-7 ответов - «3»

80%-98% - 8-9 ответов - «4»

99%-100% - 10 ответов - «5»

5.5. Темы эссе

Раздел1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе

01. «Люди существуют друг для друга» (Марк Аврелий)

02. «В безнравственном обществе все изобретения, увеличивающие власть человека над природой, – не только не благо, но несомненное и очевидное зло» (Л. Н. Толстой).

03. «Общество – свод камней, который обрушился бы, если бы один не поддерживал другого» (Сенека).

04. «Без борьбы нет прогресса» (Ф. Дуглас).

05. «Человек – нечаянная, прекрасная, мучительная попытка природы осознать самое себя» (В.М. Шукшин).
06. «Тот, кто не изучил человека в самом себе, никогда не достигнет глубокого знания людей» (Н.Г. Чернышевский).

07. «Без многого может человек обойтись, только не без человека» (Л. Берне)

08. «Величие великого человека обнаруживается в том, как он обращается с маленькими людьми». (Т. Карлейль).

09. «Искусство должно учить любить добродетель и ненавидеть порок» (Д. Дидро)

10. «Личностью не родятся, личностью становятся» (А.Н. Леонтьев)

11. «Прогресс технологии одаряет нас все более совершенными средствами для движения вспять» (О. Хаксли).

12. «Природа не знает никаких прав, ей известны только законы» (Д. Адамс).

13. «Природа – единственная книга, все страницы которой полны глубокого содержания» (И. Гете).

14. «Именно стратегическая организация поведения включает интеллект и волю в структуру личности, соединяя их с потребностями, интересами, всей мотивацией поведения личности» (Б. Г. Ананьев).

15. «Способность не может возникнуть вне соответствующей конкретной деятельности» (Б. М. Теплов).

16. «Индивидом рождаются, личностью становятся, индивидуальность – отстаивают» (А.Г. Асмолов).

17. «Искусство и жизнь не одно, но должны стать во мне единым, в единстве моей ответственности» (М.М. Бахтин).

18. «Один и тот же человек, входя в разные коллективы, меняя целевые установки, может меняться – иногда в очень значительных пределах» (Ю.М. Лотман).

19. «Личность человека ни в каком смысле не является предсуществующей по отношению к его деятельности, как и его сознание, она ею порождается» (А. Н. Леонтьев).

20. «Личность – это человек как носитель сознания» (К. К. Платонов).

21. «В спорах забывается истина. Прекращает спор умнейший» (Л.Н. Толстой).

22. «Нам следовало бы стремиться познавать факты, а не мнения, и, напротив, находить место этим фактам в системе наших мнений» (Г. Лихтенберг).

23. «Познание и жизнь неотделимы» (Л. Фейхтвангер).

24. «Цивилизованное общество напоминает ребенка, который ко дню своего рождения получил слишком много игрушек» (Д. Томсон).

25. «Современная цивилизация: обмен ценностей на удобства» (С. Лем).

26. «Мы были достаточно цивилизованны, чтобы построить машину, но слишком примитивны, чтобы ею пользоваться» (К. Краус).

27. «Природа покоряется лишь тому, кто сам подчиняется ей» (Ф. Бэкон).

28. «Думать легко, действовать трудно, а превратить мысль в действие – самая трудная вещь на свете» (И.В. Гёте).

29. «Прежде всего поучай сам себя, тогда научишься чему-либо от других» (И.В. Гете).

30. «Человечество стоит на распутье между смертельным отчаянием и полным вымиранием. Господи, даруй нам мудрость сделать правильный выбор!» (В. Аллен).

31. «Человечество, как оказалось, не способно решить ни одной своей проблемы, но способно пережить их все» (Д. Джеролд).

32. «Мы не можем ждать милостей от природы; взять их у нее – наша задача» (И. Мичурин).

33. «Мы не можем ждать милостей от природы после всего, что мы с ней сделали» (В. Коняхин).

34. «Заблуждение всегда противоречит себе, истина – никогда» (К. Гельвеций).

35. «Познавать – значит сопоставлять восприятие извне с внутренними идеями и выносить суждение о том, насколько то и другое совпадает» (И. Кеплер).

36. «Человеку недостаточно познать самого себя, нужно найти также способ, с помощью которого он сможет разумно показать, проявить себя и в конце концов изменить себя и сформировать». (Ф. Бэкон)

37. «Свойства личности никак не сводятся к её индивидуальным особенностям. Они включают и общее, и особенное, и единичное». (С.Л. Рубинштейн)

38. «Личность творится не тем, что человек слышит и говорит, а трудом и деятельностью». (А. Эйнштейн)

39. «Общественное мнение, будучи состоянием массового сознания, далеко не всегда бывает прогрессивным, то есть отражает идеалы справедливости и гуманизма». (В.В. Касьянов, В.Н. Нечипуренко)

40. «Есть только одна подлинная ценность – это связь человека с человеком». (А. де Сент-Экзюпери)

41. «Чем меньше люди знают, тем обширнее кажется им их знание». (Ж.-Ж. Руссо)

42. «Всякая перемена прокладывает путь другим переменам». (Н. Макиавелли)

43. «Искусство, религия, философия или наука составляют проявления подлинной человеческой сущности». (Л. Фейербах)

44. «Человек – это нечаянная, прекрасная попытка природы осознать самоё себя». (В. Шукшин)

45. «Человек может обрести себя, прийти к знанию своей индивидуальности исключительно через посредника – социальную жизнь». (Э. Кассирер)

Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества

1. «Знание – орудие, а не цель». (Л. Толстой)

2. «Всякая наука есть предвидение». (Г. Спенсер)

3. «Революция – варварская форма прогресса». (Ж. Жорес)

4. «Знание – сокровищница, но ключ к ней – практика». (Т. Фуллер)

5. «Человек есть принципиальная новизна в природе». (Н.А. Бердяев)

6. «Человек может обрести себя, прийти к знанию своей индивидуальности исключительно через посредника – социальную жизнь». (Э. Кассирер)

7. «Знание – орудие, а не цель». (Л. Толстой)

8. «Всякая наука есть предвидение». (Г. Спенсер)

9. «Революция – варварская форма прогресса». (Ж. Жорес)

10. «Знание – сокровищница, но ключ к ней – практика». (Т. Фуллер)

11. «Человек есть принципиальная новизна в природе». (Н.А. Бердяев)

12. «Личный пример не просто лучший метод убеждения, а единственный». (А. Швейцер)

13. «Наука – это кладбище гипотез». (А. Пуанкаре)

14. «Глобализация не есть феномен, присущий исключительно крупномасштабным глобальным системам». (Э. Гидденс)

15. «Мир нужно изменять, иначе он неконтролируемым образом начнёт изменять нас самих». (С. Лем)

16. «Человек не вещь, а живое существо, которое можно понять только в длительном процессе его развития». (Э. Фромм)
17. «…без полноценного усвоения традиционной грамотности компьютерная грамотность не может быть использована во всех своих возможностях, человек превращается в компьютер». (И.А. Негодаев)
18. «Как человеческое творение культура превосходит природу, хотя её источником, материалом и местом действия является природа». (П.С. Гуревич)
19. «У человечества нет никакой цели, никакой идеи, никакого плана, так же как нет цели у вида бабочек или орхидей. (О. Шпенглер)
20. «Деятельность человека не дана природой всецело, хотя и связана с тем, что природа даёт сама по себе». (П.С. Гуревич)
21. «Реализация свободы достаточно трудна: необходимо делать выбор, а разные выборы дают неодинаковые результаты». (М. Малерб)
22. «Безграмотными в 21 веке будут не те, кто не умеет писать и читать, а те, кто не умеет учиться, разучиваться и переучиваться». (Э. Тоффлер)
23. «Знания раскрывают нам двери, но войти в них мы должны сами». (Д.С. Лихачёв)
24. «Привилегия рыб, крыс и волков состоит в том, чтобы жить по закону спроса и предложения; законом же жизни человечества является справедливость». (Д. Рёскин)
25. «Познавая всё больше законы природы и на их основе преобразуя её, человек увеличивает свою власть над ней. Вместе с тем общество в ходе своего развития вступает во всё более широкий и глубокий контакт с природой». (Н.Н. Моисеев)
26. «Знания, представления о себе накапливаются уже в раннем детстве… Другое дело – самосознание, осознание своего "я". Оно есть результат, продукт становления человека как личности». (А.Н. Леонтьев)

27. «Не истины науки трудны, а расчистка человеческого сознания от всего наследственного хлама». (А.И. Герцен)

28. «Недаром сравнивают научное творчество с подъёмом на высоту, но подъёму нет конца: только вечное стремление вперёд движет науку». (А.Ф. Йоффе)

29. «Совместное гармоничное развитие Природы и Общества есть центральная проблема современной жизни. И выработке совместной стратегии человечества, имеющей целью обеспечение этой гармонии, предстоит занять важнейшее место в коллективных усилиях всех стран земного шара». (Н.Н. Моисеев)

30. «Здесь не должно быть двойных стандартов, нельзя делить террористов на "хороших" и "плохих". И конечно, недопустимо и крайне опасно пытаться использовать террористические и радикальные, экстремистские группировки в политических или геополитических интересах». (В.В. Путин)

31. «Никогда люди не сталкивались со столь огромными рисками техногенных катастроф, никогда не были столь серьёзными угрозы природной среде. Но и возможности человечества никогда не были столь велики». (В.В. Путин)

32. «Знание фактов только потому и драгоценно, что в фактах скрываются идеи; факты без идей – сор для головы и памяти». (В.Г. Белинский)

33. «Трудности порождают в человеке способности, необходимые для их преодоления». (У. Филлипс)

34. «Искусство живёт вымыслами, наука реализует вымыслы». (М. Горький)

35. «Труд облагораживает человека». (В.Г. Белинский)

36. «Добродетель состоит не в том, чтобы делать то, за что получится теперь же награда. Это может быть и не быть». (Д. Рёскин)

37. «Искусство, или главная… образовательная сила страны, есть указатель её социальных
и политических добродетелей, очный выразитель её нравственной жизни». (Д. Рёскин)

38. «Ничто так не угрожает свободе личности и смыслу жизни, как война, нищета, террор».
(А.Д. Сахаров)

39. «Общественная ценность личности во многом определяется тем, какие потребности у неё преобладают». (Я.Л. Коломинский)

40. «Труднейшая задача в наши дни заключается не в том, чтобы познать и использовать окружающую природу, а в том, чтобы понять механизмы собственного и общественного поведения и научиться им управлять». (Ф. Бич)

41. «Каждый из нас сам вычеканивает цену своей личности, человек бывает велик или мал
в зависимости от собственной воли». (С. Смайлс)

Раздел 3. Экономика

01. «Вопросы: что? как? и для кого? производить – не составляли бы проблемы, если бы ресурсы не были ограничены». (П. Самуэльсон)

02. «Пока наука не одержит неизбежную победу, приходится выбирать между равным распределением нищеты и неравным распределением богатства». (Дж. Кейнс)

03. «Бизнес – это искусство извлекать деньги из кармана другого человека, не прибегая к насилию». (М. Амстердам)

04. «Деньги – это ничтожные куски бумаги или металла, но они дают их владельцу законное право на огромное количество хлеба или пива, бриллиантов или автомобилей, да и мало ли на что еще» (Г. Шоу).

05. «Золотой век был тогда, когда золото не властвовало» (К.Ф. Лезе-Марнезиа)

06. «Сильной компанию делает не её продукт или услуга, а то положение, которое она занимает
в сознании потребителей». (Д. Траут)

07. «Бизнес – это сочетание войны и спорта» (А. Моруа)

08. «Значение непроизводственных активов сегодня растёт. Идеи, люди, групповая работа, коммуникации, энтузиазм и, наконец, знания». (А.М. Веббер)

09. «Главный недостаток капитализма – неравное распределение благ» (У. Черчилль).

10. «Высшее призвание капитала не в том, чтобы делать деньги, а в том, чтобы делать больше денег ради улучшения жизни». (Г. Форд)

11. «Если мы перестанем предлагать новые решения, чтобы соответствовать запросам потребителей и технологическому прогрессу, нас в любое время могут вытеснить из бизнеса». (Д. Рейкс)

12. «Основное средство производства – это скромное серое вещество весом приблизительно 1,3 кг. Это человеческий мозг». (И. Риддерстрале)

13. «...Все люди нуждаются друг в друге, и... вы ожидаете помощи от себе подобных точно так же, как они ждут ее от вас» (Д. Дидро).

14. «Каждый живёт, продавая что-то». (Р.Л. Стивенсон)

15. «Индивидуум, движимый только жаждой денег, явно болен. То же, я полагаю, можно сказать о компании, единственная цель которой – прибыль». (Р. Хэйан)

16. «Существует только один босс – Потребитель. И он может уволить любого из компании, начиная с руководства, просто тратя деньги где-то ещё». (С. Вальтон)

17. «Экономика меняется вместе с жизнью». (С. Вайн)

18. «Первая цель – качество, а прибыль сама придёт». (Из постулатов менеджмента)

19. «Главная социальная ответственность бизнеса состоит в том, чтобы не содействовать росту нищеты и безработицы». (Б.С. Ерасов)

20. «Так как целью коммерческого предприятия является привлечение и удержание покупателей, у него могут быть две и только две функции: маркетинг и инновации». (П. Друкер).

21. «Товар может быть олицетворением инженерной мечты и кошмаром для сбыта одновременно». (Д. Хьюджес)

22. «Частная собственность является главной гарантией свободы, причем не только для тех, кто владеет этой собственностью, но и для тех, кто ею не владеет». (Ф. Хайек)

23. «Ваши клиенты определяют, что и как вы делаете, где вы торгуете, какие цены вы назначаете, кого вы нанимаете на работу и даже как вы распоряжаетесь финансами своего бизнеса». (С. Годин)

24. «Спрос и предложение – это процесс взаимного приспособления и координации». (П.Т. Хейне)

25. «Чтобы оставаться здоровой, современная экономика периодически нуждается в кризисе». (В. Швебель)

26. «Бизнес может зайти в тупик, если сосредоточится не на покупателях, а на конкурентах». (Д. Безос)

27. «Креативность, которую работники приносят в компанию, создаёт конкурентное преимущество». (Д. Гуднайт)

28. «Одна треть успеха – это знание технологий, другая – понимание бизнеса, а оставшаяся – лидерские качества, которые нужно выработать в себе». (Р. Мотт)

29. «Предпринимательская деятельность служит интересам не только индивидуума, но и общества в целом». (С.Н. Канарейкин)

30. «Реклама – ценный экономический фактор, потому что это самый дешёвый способ продажи товаров, особенно когда последние бесполезны». (С. Левис)

31. «Погоня за прибылью – единственный способ, при помощи которого люди могут удовлетворять потребности тех, кого они вовсе не знают».
(Ф. Хайек)

32. «Важно разрабатывать разные технологии, чтобы экономика не сильно зависела от нефти, и заниматься экологией». (С.М. Брин)

33. «Я твёрдо верю в одну простую вещь: самый надёжный способ выделить свою компанию среди конкурентов, оторваться от толпы преследователей – это хорошо организовать работу с информацией». (Б. Гейтс)

34. «Виды бизнеса различны, но бизнес как система остаётся одним и тем же независимо от его масштаба и структуры, товаров, технологий и рынков». (П. Дракер)

35. «Если мы планируем слишком много, т. е. отдаем слишком большую власть государству, то свобода будет потеряна, и это поставит крест и на самом планировании» (Карл Раймунд Поппер).

36. «Потребители являются окончательными судьями успешности нововведений и удачливости бизнеса». (Р. Строуп, Дж. Гвартни)

37. «Ключевая концепция нынешнего десятилетия – скорость. Здесь и скорость изменения характера бизнеса, и динамика изменения образа жизни потребителей и их запросов».
(Б. Гейтс)

38. «В бизнесе и спорте слишком многие боятся конкуренции. В результате этого люди избегают стремления к успеху, если это требует упорного труда, тренировки и самопожертвования». (К. Рокне)

39. «Деньги не нужны: эти бумажки уже в современной экономике никому не нужны – нам нужны активы». (В.В. Путин)

40. «Нет покровителей надежнее, чем наши собственные способности» (Л. Вовенарг).

41. «Частная собственность – это плод труда; она предмет желаний; она полезна для мира». (А. Линкольн)

42. «Дайте мне хорошую политику, и я дам вам хорошие финансы» (Анн Робер Жан Тюрго).

43. «Функция выбора – основа личности» (Б.Ф. Поршнев).

44. «Инфляция – одна из форм налогообложения, не нуждающаяся в законодательном одобрении». (М. Фридман)

45. «Человек создан, чтобы жить в обществе; разлучите его с ним, изолируйте его – и мысли его спутаются, характер ожесточится» (Д. Дидро).

46. «Истинное качество и качество в восприятии потребителя далеко не одно и то же». (Д. Огилви)

47. «Инвесторы, рискующие своими деньгами, будут принимать более правильные решения, чем центральные плановые органы, распоряжающиеся деньгами налогоплательщиков». (Р. Строуп,
Дж. Гвартни)

Раздел 4. Социальные отношения

01. «Отсутствие чувства национального достоинства так же отвратительно, как и другая крайность – национализм» (И. Н. Шевелев).

02. «Национализм – это не любовь к своей нации, а ненависть к чужой» (И.Н. Шевелев).

03. «Корни национализма – в разделении населения на коренное и некоренное» (И.Н. Шевелев).

04. «Свой долг родителям дети отдают своим детям» (И.Н. Шевелев).

05. «Чем выше положение человека, тем более строгими должны быть рамки, которые сдерживают своеволие его характера» (Г. Фрейтаг).

06. «Семья является первичным лоном человеческой культуры» (И. Ильин).

07. «Статусные группы выступают специфическими носителями всякого рода условностей» (М. Вебер).

08. «Социальный статус означает реальные притязания на позитивные или негативные привилегии в отношении социального престижа» (М. Вебер).

09. «Становление достигаемого статуса осуществляется через собственный талант, выбор или активность каждого индивида» (М. Янг).

10. «Каждый человек – творец собственного благополучия» (Р. Стил)

11. «У каждой нации – велика она или мала – есть свой неповторимый кристалл, который надо суметь высветить» (И. Н. Шевелев).

12. «…Только одно равенство для всех: равенство предварительных условий для деятельности» (В. Дудинцев).

13. «Люди не рождаются, а становятся теми, кто они есть» (К. Гельвеций).

14. «Человек определяется не только природными качествами, но и приобретенными» (И. Гете).

15. «Кто не идет в университет как в храм науки, тот идет в него как в преддверие карьеры» (Д.И. Писарев).

16. «Величие народа вовсе не исчисляется его численностью, как величие человека не измеряется его ростом» (В. Гюго).

17. «У богатого, свободного, образованного – одна степень удовлетворения потребностей, у бедного и измученного – другая» (Н.М. Амосов).

18. «Домашний очаг должен быть не местопребыванием, а местом, куда мы возвращаемся» (А. Монтерлан).

19. «Семья – основа сообществ, клеточка их тела. С ней связаны все святыни, которые отличают человека от муравьев и пчел» (Г. Честертон).

20. «Неравенство – такой же хороший закон природы, как и всякий другой» (И. Шерр).

21. «Национализм гораздо более связан с ненавистью к чужому, чем с любовью к своему» (Н. Бердяев).

22. «Наряду с законами государственными есть ещё законы совести, восполняющие упущения законодательства». (Г. Филдинг)

23. «Счастье личности вне общества невозможно, как невозможна жизнь растения, выдернутого из земли и брошенного на бесплодный песок». (А.Н. Толстой)

24. «Моральную силу невозможно создать параграфами закона». (К. Маркс)

25. «Есть много способов сделать карьеру, но самый верный из них – родиться в нужной семье». (Д. Трамп)

26. «Настоящий патриотизм как частное проявление любви к человечеству не уживается с неприязнью к отдельным народам». (Н.А. Добролюбов)

27. «Социальный статус родителей человека обычно оказывает небольшое непосредственное воздействие на его профессиональные достижения». (П. Блау)

28. «Юность – весеннее время человека, в которое засеваются семена на будущие годы жизни». (Я. Княжнин)

29. «Не всякие различия между людьми создают стратификацию». (Е. Бергель)

30. «Приспособляемость – естественный способ выживания». (Ю. Кантор)

31. «Человек, который прививает своим детям навыки трудолюбия, обеспечивает их лучше, чем если бы он оставил им наследство». (Р. Уэйтли)

32. «Человек всегда был и будет самым любопытнейшим явлением для человека». (В.Г. Белинский)

33. «Правила поведения – это перевод добродетели на общедоступный язык». (Ф. Бэкон)

34. «Нам нужны школы, которые не просто учат, что чрезвычайно важно, это самое главное, но и школы, которые воспитывают личность». (В.В. Путин)

35. «Стратификация действительно естественное социальное расслоение общества». (П.С. Гуревич)

36. «К различным социальным, профессиональным, возрастным группам нужен различный подход». (Д. Огилви)

37. «Принцип морали есть счастье, но не такое счастье, которое сосредоточено на одном и том же лице, а счастье, распределённое между различными лицами». (Л. Фейербах)

38. «В деле воспитания процессу саморазвития должно быть отведено самое широкое место». (Г. Спенсер)

39. «Педагог – это тот человек, который должен передать новому поколению все ценные накопления веков и не передать предрассудков, пороков и болезней». (А.В. Луначарский)

40. «Настоящий патриотизм как частное проявление любви к человечеству не уживается с неприязнью к отдельным народам». (Н.А. Добролюбов)

Раздел 5. Политика

01. «Лучшее государственное устройство для любого народа – это то, которое сохранило его как целое». (М. Монтень)

02. «Величие и святость государства состоит, прежде всего, в неуклонном осуществлении справедливости» (А. Сталь).

03. «Государство – территория власти» (А. Круглов).

04. «Принцип демократии разлагается не только тогда, когда утрачивается дух равенства, но также и тогда, когда дух равенства доводится до крайности и каждый хочет быть равным тем, кого он избрал в свои правители» (Ш.-Л. Монтескье).

05. «При демократии человек не только наслаждается предельно возможной властью, но и несет предельно огромную ответственность» (Н. Казинс).

06. «Недостаток не в деньгах, а в людях и дарованиях делает слабым государство» (Вольтер).

07. «Демократия есть механизм, гарантирующий, что нами управляют не лучше, чем мы того заслуживаем» (Дж. Б. Шоу).

08. «Лучшее лекарство от болезней демократии – больше демократии» (А. Смит).

09. «Если же не к общему благу многих, но к собственному благу правителя устремлено правление, будет правление несправедливо и извращено» (Фома Аквинский).

10. «Самым лучшим правительством будет то, которое поменьше будет править, тесно замкнувшись в своих законных привилегиях, и которое предоставит свободное поле инициативе каждого» (Э. Абу).

11. «Партия есть организованное общественное мнение» (Б. Дизраэли).

12. «Искусство политики – это искусство делать так, чтобы каждому было выгодно быть добродетельным» (К. Гельвеций).

13. «Большинство имеет за собой власть, но не право; меньшинство всегда имеет за собой право» (*Генрик Ибсен*).

14. «В механике часто приходится сталкиваться с силой трения, которая изменяет или опрокидывает выводы неверной теории; подобная сила трения действует и в политике» (Ш. де Монтескье).

15. «Один человек плюс закон – уже большинство» (К. Кулидж).

16. «Политики упрекают поэзию в том, что она далека от жизни; но поэты могли бы заметить политикам, что их политика нередко еще дальше от жизни» (*К. Ижиковский*).

17. «Чтобы власть стала сильнее, следует её ограничить». (Л. Бернэ)

18. «Власть должна находить опору в мыслях и чувствах народа». (Б.Н. Чичерин)
19. «Общественная свобода есть не что иное, как пунктуальное соблюдение общественных законов, справедливых и равных для всех». (К.Д. Бота)

20. «Справедливость без силы беспомощна, а сила без справедливости деспотична». (Б. Паскаль)

21. «Свобода состоит в том, чтобы зависеть только от законов». (Вольтер)

21. «Гражданин, имеющий долю власти, должен действовать не для личных выгод, а для общего блага». (Б.Н. Чичерин)

22. «Для гражданина политическая свобода есть душевное спокойствие, основанное на убеждении в своей безопасности». (Ш. Монтескьё)

23. «Демократия не может стать выше уровня того человеческого материала, из которого составлены её избиратели». (Дж. Б. Шоу)

24. «Демократия – это правление народа, избранное народом и для народа». (А. Линкольн)

25. «Если вы не будете заниматься политикой, политика займётся вами». (Ш. Монталамбер)

26. «Тоталитаризм – образ правления, при котором мораль входит в компетенцию власти». (А.Н. Круглов)

27. «Политическая культура – проявление того, как люди воспринимают политику и как они интерпретируют увиденное». (С. Верба)

28. «Растущее количество информации о политике должно перейти в качество политического участия, гражданского самоуправления и контроля». (В.В. Путин)

29. «Демократия означает возможно полную свободу личности, свободу её исканий, свободу состязания мнений и систем». (П.И. Новгородцев)

30. «Информация воспринимается как инструмент политического воздействия». (Ю. Кантор)

31. «"Разделяй и властвуй" – мудрое правило, но "объединяй и направляй" ещё лучше». (И.В. Гёте)

32. «Обязанностям правительственной власти соответствуют права; её правам – обязанности подвластных». (В.М. Гессен)

33. «Законодательная власть – сердце государства; власть исполнительная – его мозг». (Ж.-Ж. Руссо)

34. «Чтобы сделать из людей хороших граждан, им следует дать возможность проявить свои права граждан и исполнять свои обязанности граждан». (С. Смайлс)

35. «Всякая беспартийность искусственна. Человек всегда партиен и глубоко прав в этом. Сама беспартийность партийна». (Г.К. Лихтенберг)

36. «Ни одна страна не может долго наслаждаться счастьем и спокойствием, если народ её не увеличивает постепенно свою власть, не расширяет своих прав…» (Г. Бокль)

37. «Равенство прав не в том, что все ими пользуются, а в том, что они всем предоставлены». (Сенека)

38. «Верховная власть достойна почитания лишь постольку, поскольку она является средством обеспечения человеческих прав». (А. Кюстин)

39. «Человек, властвующий над другими, утрачивает собственную свободу». (Б. Шоу)

40. «Тот, кто будет управлять всеми, должен быть избран среди всех». (Плиний Младший)

41. «Демократия – правила общежития для свободных людей». (А.А. Круглов)

42. «Тот, кто добивается того, чтобы считаться лидером и получить какую-то номинацию, никогда не должен задирать нос, полагая, что он лучше всех». (В.В. Путин)

43. «На свете существует две истины, которые следует помнить нераздельно. Первая: источник верховной власти – народ; вторая: он не должен её осуществлять». (А. Ливароль)

44. «Демократия – это не власть большинства, а защита меньшинства». (А. Камю)

45. «Принятие отчётов от должностных лиц и их выборы – дело очень важное». (Аристотель)

46. «Демократический контроль может помешать власти стать диктатурой, но для этого следует потрудиться». (Ф. Хайек)

Раздел 6. Право

01. «Закон обнаруживает свое благотворное действие лишь тем, кто ему повинуется» (Демокрит)

02. «Любое злодеяние имеет собственную мораль, которая его оправдывает» (В. Швебель).

03. «Права влекут за собой обязанности» (Латинское юридическое изречение).

04. «Когда закон дает право, он также дает и средство его защиты» (Латинское юридическое изречение).

05. «Не быть подчиненным никакому закону – значит быть лишенным самой спасительной защиты, ибо законы должны нас защищать не только от других, но и от себя самих» (Г. Гейне).

06. «Законодательство стремится поставить свободу личности в те границы, в которых она, подчиняясь общим законам, совместима со свободой каждой другой личности» (И. Кант).

07. «Закон не может быть законом, если за ним нет силы, могущей принудить» (Д. Гарфилд).

08. «Если закон не встречает уважения в глазах блюстителей оного, то он не имеет святости в глазах народа» (А.С. Пушкин).

09. «Одни преступления открывают путь другим» (Сенека).

10. «Лучшие законы не помогут, если люди никуда не годятся» (В. Швебель).

11. «Законы нас защищают не только от других, но и от самого себя». (Г. Гейне)

12. «У того, кто решит изучать законы, не останется времени их нарушать» (И.В. Гете).

13. «Права влекут за собой обязанности» (Латинское юридическое изречение).

14. «Когда закон дает право, он также дает и средство его защиты» (Латинское юридическое изречение).

15. «Не быть подчиненным никакому закону – значит быть лишенным самой спасительной защиты, ибо законы должны нас защищать не только от других, но и от себя самих» (Г. Гейне).

16. «Законодательство стремится поставить свободу личности в те границы, в которых она, подчиняясь общим законам, совместима со свободой каждой другой личности» (И. Кант).

17. «Закон не может быть законом, если за ним нет силы, могущей принудить» (Д. Гарфилд).

18. «Если закон не встречает уважения в глазах блюстителей оного, то он не имеет святости в глазах народа» (А.С. Пушкин).

19. «Одни преступления открывают путь другим» (Сенека).

20. «Лучшие законы не помогут, если люди никуда не годятся» (В. Швебель).

21. «Законы нас защищают не только от других, но и от самого себя». (Г. Гейне)

22. «У того, кто решит изучать законы, не останется времени их нарушать» (И.В. Гете).

23. «Урегулирование всех параметров бизнеса с помощью закона – дело бесперспективное и даже вредное». (Т.В. Кашанина)

24. «Право и долг подобны пальмам, которые не приносят плодов, если не растут одна рядом с другой». (Г. Ламенэ)

25. «Когда в законах признаются произвол, насилие, своеволие, то право немногим отличается от прямого произвола власти». (С.С. Алексеев)

26. «Иные вещи легче ввести в закон, чем узаконить в общественном мнении».
(Н. Шамфор)

27. «Задача права вовсе не в том, чтобы лежащий во зле мир обратился в Царство Божие, а только в том, чтобы он до времени не превратился в ад». (В.С. Соловьёв)

28. «Мудрый законодатель начинает не с издания законов, а с изучения их пригодности для данного общества». (Ж.-Ж. Руссо)

29. «Самая жестокая тирания – та, которая выступает под сенью законности, под флагом справедливости». (Ш. Монтескьё)

30. «Закон не знает сословных преступлений, не знает различий по кругу лиц, в среде коих совершается его нарушение. Он ко всем равно строг и равно милостив». (А.Ф. Кони)

31. «Когда авторитет законов захватывает не только поступки, но и мнения, всё законодательство становится на слишком опасную почву, и в то же время страдает индивидуальность и независимость каждого». (Г. Бокль)

32. «Легче создавать законы, чем следовать им». (Наполеон Бонапарт)

33. «Правом устанавливаются границы, в которые интерес вносит жизненное содержание». (Б.Н. Чичерин)

34. «Право и нравственность определяют две разные области человеческой свободы: первое касается исключительно внешних действий, вторая даёт закон внутренним побуждениям». (Б.Н. Чичерин)

35. «Не следует законами достигать того, что можно достигнуть улучшением нравов».
(Ш. Монтескьё).

36. «Судебное решение должно приниматься за истину». (Латинское юридическое изречение)

37. «Закон не может делать людей свободными: сами люди должны делать закон свободным». (Г. Торо)

38. «Закон – величественная статуя, перед которой снимают шляпу, но проходят мимо». (И. Тэн)

39. «Для общества важно, чтобы каждый его член энергично защищал свои права… но тем более заинтересовано оно в том, чтобы правовая сторона одержала верх…» (Е.В. Васьковский)

40. «Сила государственных законов как права заключается в возможно большем соответствии их воле, интересам и идеалам не властвующего, а подвластных». (Н.И. Палиенко)

41. «Право – это искусство добра и справедливости». (Изречение римского права)

42. «Защита права есть обязанность перед обществом. Кто защищает свое право, тот защищает право вообще». (Р. Иеринг)

43. «Закон всегда опирается на меч». (М. Фуко)

44. «Все должны понять, что жить, соблюдая закон, гораздо комфортнее и выгоднее, чем пытаясь его обойти». (В.В. Путин)

45. «Человек имеет правосознание независимо от того, знает ли он об этом или не знает, дорожит этим достоянием или относится к нему с пренебрежением». (И.А. Ильин)

46. «Не выноси приговора, не выслушав обе стороны». (Солон)

47. «Я также придерживаюсь принципа: задержка в отправлении правосудия равнозначна отказу в нём». (Р. Сингер)

48. «Закон определяет власть каждого должностного лица». (В.И. Даль)

5.6. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа № 1. Написание эссе на тему: «Я – индивид, индивидуальность, личность».
Самостоятельная работа № 2. Подготовить сообщение на тему «Глобальная проблема современности (на выбор)
Самостоятельная работа № 3. Подготовка сообщения на тему «Система образования страны на выбор».
Самостоятельная работа № 4. Подготовка сообщения на тему «Мировые и национальные религии».
Самостоятельная работа № 5. Заполнение таблицы «Экономические системы: достоинства и недостатки».
Самостоятельная работа № 6. Составление глоссария на тему «Рынок. Фирма».
Самостоятельная работа № 7. Выписывание из периодической печати примеров видов безработицы, существующей в настоящее время в России.
Самостоятельная работа № 8. Заполнение таблицы "Мои социальные статусы".
Самостоятельная работа № 9. Подготовка сообщения на тему: «Опасность наркомании, алкоголизма».

Самостоятельная работа № 10. Составление характеристики молодежной субкультуры (по выбору).
Самостоятельная работа № 11. Подготовка биографии политического лидера (на выбор)
Самостоятельная работа № 12. Подготовка характеристики политической партии Российской Федерации (на выбор).
Самостоятельная работа № 13. Заполнение таблицы «Правотворческий процесс в Российской Федерации».
Самостоятельная работа № 14. Подготовка сообщения на тему «Основные конституционные права и обязанности граждан в России».
Самостоятельная работа № 15. Подготовка сообщения на тему «Основные принципы наследственного права»
Самостоятельная работа № 16. Разбор состава преступления на конкретных примерах.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Человек, индивид, индивидуальность, личность.
2. Мировоззрение человека
3. Деятельность человека.
4. Виды деятельности.
5. Деятельность и общение.
6. Познание как деятельность.
7. Виды познания.
8. Истина и ее критерии.
9. Свобода в деятельности человека.
10. Исторический процесс и его участники.
11. Общество и природа.
12. Общество как система.
13. Цивилизация и формация.
14. Общественный прогресс.
15. Современный мир: особенности развития.
16. Глобальные проблемы современности.
17. Культура, ее виды и типы.
18. Образование.
19. Наука.
20. Мораль и нравственность.
21. Религия как феномен культуры.
22. Искусство и его роль в современном мире.
23. Понятие и виды экономики.
24. Экономические системы.
25. Понятие и виды рынка, его функции.
26. Законы рынка.
27. Роль фирм в экономике.
28. Отношения собственности.
29. Конкуренция и монополия.
30. Ценные бумаги.
31. Роль государства в экономике.
32. Монетарная политика государства.
33. Фискальная политика государства.
34. Понятие и пути экономического роста.

35. Показатели экономического роста.
36. Рынок труда.
37. Безработица.
38. Доходы и расходы.
39. Особенности международной экономики.
40. Роль России в международной экономике.
41. Социальная структура и социальные отношения.
42. Социальная роль и социальный статус.
43. Социальная мобильность.
44. Социальные нормы и социальный контроль.
45. Отклоняющееся поведение.
46. Социальный конфликт.
47. Особенности социальной стратификации современной России.
48. Молодежь как социальная группа.
49. Нации и национальные отношения.
50. Семья как малая социальная группа.
51. Понятие и характеристики брака.
52. Гендер – социальный пол.
53. Политика и ее роль в жизни общества.
54. Политика как система.
55. Государство как политический институт.
56. Формы государства.
57. Государственная власть в Российской Федерации.
58. Правовое государство и гражданское общество.
59. Политическое лидерство.
60. Выборы в правовом государстве.
61. Политические партии и движения.
62. Роль СМИ в политической жизни общества.
63. Политические идеологии.
64. Система юридических наук.
65. Право и его функции.
66. Право в системе социальных норм.
67. Система права.
68. Формы права.
69. Законотворческий процесс в Российской Федерации.
70. Правоотношения.
71. Правомерное поведение и правонарушения.
72. Юридическая ответственность.
73. Конституционное право как отрасль Российского права.
74. Основы конституционного строя Российской Федерации.
75. Система государственных органов Российской Федерации.
76. Судебная система РФ. Система правоохранительных органов Российской Федерации.
77. Конституционные права и обязанности граждан Российской Федерации.
78. Гражданское право как отрасль российского права.
79. Трудовое право и правоотношения.
80. Административное право и правоотношения.
81. Уголовное право.

6.2 Примеры тестовых заданий

Укажите, как называется совокупность естественных условий существования человека:

A. природа
B. культура
C. общество
D. цивилизация

Укажите, как называется обособившаяся от природы, но тесно с ней связанная часть материального мира, которая включает в себя способы взаимодействия людей и формы их объединения:

A. Природа
B. Общество
C. Культура
D. Цивилизация

Укажите термин, который в переводе с греческого означает «целое», «составленное из частей»:

A. Элемент
B. Космос
C. Система
D. Норма

Укажите название науки, изучающей наиболее общие законы об обществе:

A. Политология
B. История
C. Социология
D. Юриспруденция

Укажите, какая из нижеперечисленных сфер НЕ относится к числу основных сфер жизни общества:

A. Экономическая сфера
B. Политическая сфера
C. Уголовно-правовая сфера
D. Социальная сфера

Укажите, какая из нижеперечисленных наук НЕ изучает общество:

A. история
B. социология
C. политология
D. биология

Укажите термин, характеризующий человека как одного из людей:

A. индивидуальность
B. индивид
C. личность
D. особь

Укажите признак, свойственный и человеку, и животному:

A. Трудовая активность
B. познание
C. забота о потомстве
D. самореализация

Укажите термин, который обозначает неповторимое своеобразие, специфические черты, присущие конкретному человеку:

A. индивид
B. личность
C. особь
D. индивидуальность

Укажите термин, обозначающий устойчивую систему социально значимых черт, принадлежащих одному человеку:

A. личность
B. индивид
C. индивидуальность
D. особь

Дополните предложение: «деятельность как форма активности свойственна …»

A. Только животным
B. Ни человеку, ни животному
C. И человеку, и животному
D. Только человеку

Укажите, как называется то, на что направлена деятельность:

A. субъект
B. объект
C. предмет
D. цель

Укажите, как называются побуждения к действию:

A. Цель
B. Мотив
C. Средство
D. Потребность

Укажите, как называются способы и вещи, с помощью которых достигается результат:

A. цель
B. предмет
C. средства
D. технологии

Укажите, к какому виду потребностей относится нужда человека в пище, воде, сне:

A. Духовные
B. Когнитивные
C. Биологические
D. Социальные

Укажите, как называется осознанный образ результата, на достижение которого направлена деятельность:

A. Объект
B. Цель
C. Потребность
D. Средство

Укажите, как называются устойчивые взгляды человека на жизнь:

A. убеждения
B. мотивы
C. принципы
D. потребности

Укажите вид деятельности, которая порождает нечто качественно новое:

A. Игровая
B. Общение
C. Творческая
D. Учебная

Укажите, как называется процесс обмена информацией между субъектами деятельности:

A. Коммуникация
B. Общение
C. Речь
D. Артикуляция

Укажите форму общения, представляющую разговор двух или более лиц:

A. монолог
B. реплика
C. коммуникация
D. диалог

Укажите, как по-другому называется общение с помощью речи:

A. Вербальное
B. Визуальное
C. Невербальное
D. Физическое

Укажите, как называется общение людей с помощью языка:

A. Коммуникация

B. Общение

C. Речь

D. Артикуляция

Укажите, как называется активная деятельность людей, направленная на приобретение новых знаний:

A. познание

B. творчество

C. самопознание

D. учеба

Укажите, что из нижеперечисленного НЕ относится к основным чувствам человека:

A. зрение

B. обоняние

C. обаяние

D. вкус

Укажите, как называется непосредственное воздействие реальности на органы чувств:

A. представление

B. восприятие

C. понятие

D. ощущение

Укажите, как называется устойчивый целостный образ предмета:

A. ощущение

B. представление

C. восприятие

D. понятие

Укажите, как называется познание окружающего мира с помощью разума:

A. рациональное

B. чувственное

C. самопознание

D. эмпирическое

Укажите, как называется мысль, отражающая предметы или явления в их общих существенных признаках:

A. суждение

B. понятие

C. вывод

D. представление

Укажите, как называется связь понятий, через которую утверждается или отрицается что-либо:

A. суждение

B. понятие

C. вывод

D. представление

Укажите вид знаний, которому отдают предпочтение философы-эмпирики:

A. Убеждения

B. Интересы

C. Чувственный опыт

D. Разум

Укажите вид знаний, которому отдают предпочтение философы-рационалисты:

A. Убеждения

B. Интересы

C. Чувственный опыт

D. Разум

Укажите, как называется достоверное, правильное знание:

A. Правда

B. Заблуждение

C. Истина

D. Ложь

Укажите, как называется истина, которая зависит от знаний человека и его мировоззрения:

A. абсолютная

B. субъективная

C. объективная

D. относительная

Укажите, как называется полное, неизменное знание, которое нельзя опровергнуть:

A. Субъективная истина

B. Абсолютная истина

C. Объективная истина

D. Относительная истина

Укажите, как называется истина, которая не зависит от знаний человека и его мировоззрения:

A. объективная

B. субъективная

C. абсолютная

D. относительная

Укажите, как называется совокупность взаимосвязанных утверждений или законов науки:

A. теория

B. модель

C. гипотеза

D. паранаука

Укажите, как в науке называется упрощенное изображение действительности, малая копия чего-либо:

A. теория
B. гипотеза
C. модель
D. паранаука

Укажите, как называется система взглядов, понятий, представлений об окружающем мире:

A. Мироощущение
B. Мировосприятие
C. Миропонимание
D. Мировоззрение

Укажите тип мировоззрения, источником которого являются Библия, Талмуд, Коран:

A. Обыденное
B. Религиозное
C. Научное
D. Антропоцентрическое

Укажите численность населения Земли:

A. Около 8 млрд
B. Около 6 млрд
C. Около 5 млрд
D. Около 4 млрд

Укажите примерное количество государств, существующих в мире:

A. 100
B. 130
C. 180
D. 250

Укажите количество человеческих рас:

A. 1
B. 2
C. 3
D. 4

Укажите глобальную проблему, которая относится к экологическим:

A. проблема войны и мира
B. продовольственная проблема
C. демографическая проблема
D. глобальное потепление

Укажите глобальную проблему, которая относится к экологическим:

A. «озоновые дыры»
B. Проблема богатых и бедных стран
C. Распространение опасных заболеваний
D. Проблема образования

Укажите, как называется совокупность созданных человеком материальных и духовных ценностей:

A. Культура
B. Духовность
C. Религия
D. Наука

Укажите, как называются все виды материальных ценностей, которые являются результатом человеческого труда:

A. Культура
B. Материальная культура
C. Духовная культура
D. Религия

Укажите тип культуры, который получил распространение благодаря телевидению, радио, видео- и компьютерной технике:

A. Народная
B. Элитарная
C. Духовная
D. Массовая

Укажите тип культуры, сложной по содержанию и трудной для восприятия неподготовленным человеком:

A. Народная
B. Элитарная
C. Духовная
D. Массовая

Укажите, как называется область культуры, связанная со специализированной деятельностью по созданию системы знаний о природе, обществе и человеке:

A. Образование
B. Субкультура
C. Религия
D. Наука

Укажите науку, предметом изучения которой является общество:

A. Культурология
B. Экономика
C. История
D. Социология

Укажите, какая из нижеперечисленных наук НЕ относится к естественным:

A. социология
B. биология
C. география
D. экология

Укажите науку, предметом изучения которой является воспитание детей:

A. антропология
B. философия
C. педагогика
D. психология

Укажите социальный институт, выполняющий функции подготовки и включения человека во все сферы жизни общества:

A. Наука
B. Образование
C. Религия
D. Культура

Укажите, как называется совокупность взглядов на мир, которые основываются на вере в сверхъестественное:

A. Наука
B. Образование
C. Религия
D. Культура

Укажите религию, которая относится к национальным:

A. Христианство
B. Ислам
C. Даосизм
D. Буддизм

Укажите название священной книги у мусульман:

A. Библия
B. Талмуд
C. Коран
D. Типитака

Укажите законодательный орган власти:

A. Парламент
B. Суд
C. Правительство
D. Президент

Укажите исполнительный орган власти:

A. суд
B. правительство
C. парламент
D. партия

Укажите, как называется организованная группа единомышленников, защищающая интересы части народа:

A. Парламент
B. Суд
C. Политическая партия
D. Государство

Укажите форму правления, при которой верховная власть в стране передается по наследству:

A. Монархия
B. Республика
C. Теократия
D. Федерация

Укажите форму правления, при которой глава государства является выборным и сменяемым:

A. Монархия
B. Республика
C. Теократия
D. Федерация

Укажите имя нынешнего президента РФ:

A. Д.А. Медведев
B. Г.А. Зюганов
C. В.В. Жириновский
D. В.В. Путин

Укажите название парламента Российской Федерации:

A. Федеральное Собрание
B. Совет Федерации
C. Государственная Дума
D. Конгресс

Укажите государственный орган, осуществляющий в России исполнительную власть:

A. Правительство РФ
B. Федеральное Собрание
C. Совет Федерации
D. Государственная Дума

Укажите лишний тип республики:

A. Парламентская
B. Президентская
C. Министерская
D. Смешанная

Укажите форму правления, к которой относятся США:

A. Парламентская республика
B. Абсолютная монархия
C. Президентская республика
D. Смешанная республика

Укажите форму правления, к которой относится Россия:

A. Парламентская республика
B. Абсолютная монархия
C. Президентская республика
D. Смешанная республика

Укажите политический режим, главным признаком которого является разделение властей на законодательную, исполнительную и судебную:

A. Авторитарный
B. Тоталитарный
C. Демократический
D. Республиканский

Укажите политический режим, одним из признаков которого является принцип избрания органов власти путем всеобщих, равных и прямых выборов:

A. Авторитарный
B. Тоталитарный
C. Демократический
D. Республиканский

Укажите политический режим, при котором власть сосредоточена в руках одного или нескольких лиц и значительно ограничены права и свободы населения:

A. Авторитарный
B. Тоталитарный
C. Демократический
D. Республиканский

Укажите политический режим, при котором государство стремится к господству над всеми сферами общественной жизни:

A. Авторитарный
B. Тоталитарный
C. Демократический
D. Республиканский

Укажите, как называется переход людей из одних социальных групп в другие:

A. Социальная дифференциация
B. Социализация
C. Социальная мобильность
D. Социальное положение

Укажите, как называется социальный институт, с помощью которого происходит перемещение людей из одних социальных групп в другие:

A. Социальная мобильность
B. Социальная лестница
C. Социальный лифт
D. Социальная структура

Укажите возраст наступления гражданского совершеннолетия в соответствии с Конституцией Российской Федерации:

A. 16 лет
B. 17 лет
C. 18 лет
D. 19 лет

Укажите, как называется объединение людей на основе кровного родства:

A. Племя
B. Нация
C. Народ
D. Народность

Укажите, как называется высший тип этноса, наиболее устойчивая общность людей:

A. Племя
B. Нация
C. Народ
D. Народность

Укажите, как называется принадлежность человека к какой-либо нации:

A. Самосознание
B. Национальность
C. Народность
D. Фамилия

Укажите, как называется целенаправленное истребление какого-либо народа:

A. Шовинизм
B. Геноцид
C. Фашизм
D. Расизм

Укажите, как называется разновидность национализма, главной идеей которого является превосходство какой-либо расы:

A. нацизм
B. шовинизм
C. геноцид
D. расизм

Укажите, как называется положение человека в обществе, занимаемое им в соответствии с возрастом, полом и другими показателями:

A. Социальное положение
B. Социальная роль
C. Социальная стратификация
D. Социальный статус

Укажите, как называются функции, которые выполняет индивид в связи со своими социальными статусами:

A. Социальное положение
B. Социальная роль
C. Социальная стратификация
D. Социальный статус

Укажите брачный возраст, законодательно установленный в России:

A. 18 лет
B. 17 лет
C. 16 лет
D. 14 лет

Укажите вид экономики, который рассматривает экономические отношения в масштабах страны:

A. интерэкономика
B. микроэкономика
C. макроэкономика
D. гиперэкономика

Укажите вид экономики, которые рассматривает экономические вопросы одной единицы (фирмы, домашнего хозяйства):

A. интерэкономика
B. микроэкономика
C. макроэкономика
D. гиперэкономика

Укажите тип экономической системы, к которой относятся наименее развитые страны мира:

A. командная
B. смешанная
C. традиционная

D. рыночная

Укажите тип экономической системы, в которой все главные экономические вопросы решает государство:

A. командная
B. смешанная
C. традиционная
D. рыночная

Укажите тип экономической системы, в которой все главные экономические вопросы решает производитель:

A. командная
B. смешанная
C. традиционная
D. рыночная

Укажите тип экономической системы, к которой относится Россия:

A. командная
B. смешанная
C. рыночная
D. командная

Укажите тип экономической системы, к которой относятся Афганистан и Бангладеш:

A. смешанная
B. командная
C. традиционная
D. рыночная

Укажите тип экономической системы, к которой относятся США и Япония:

A. командная
B. смешанная
C. традиционная
D. рыночная

Укажите, примером какого вида собственности является акционерное общество:

A. частная
B. государственная
C. групповая
D. муниципальная

Укажите, примером какого вида собственности являются оборонные предприятия:

A. государственная
B. частная
C. групповая
D. муниципальная

Укажите, как называется отношение человека к вещи как к своей:

A. распоряжение
B. владение
C. пользование
D. дарение

Укажите, как называется превышение доходов над расходами в бюджете страны:

A. профицит
B. дефицит
C. эмиссия
D. расход

Укажите, как называется превышение расходов над доходами в бюджете страны:

A. профицит
B. эмиссия
C. баланс
D. дефицит

Укажите, какой из этих подзаконных актов издается президентом:

A. постановление
B. инструкция
C. указ
D. устав

Укажите, с какого возраста наступает полная дееспособность:

A. 14 лет
B. 16 лет
C. 18 лет
D. 20 лет

Укажите, кем налагается юридическая ответственность:

A. семьей
B. обществом
C. государством
D. учреждениями образования

Укажите самый суровый вид юридической ответственности:

A. уголовная
B. административная
C. дисциплинарная
D. материальная

Укажите, с какого возраста наступает уголовная ответственность за убийство:

A. 20 лет
B. 18 лет

C. 16 лет

D. 14 лет

Ключ

1A	11 D	21 A	31 D	41 D	51 A	61B	71 B	81B	91C
2B	12 B	22C	32C	42 D	52C	62D	72C	82A	92A
3C	13 B	23 A	33 B	43 D	53B	63A	73C	83C	93B
4C	14C	24C	34 B	44 A	54C	64A	74C	84B	94A
5C	15C	25 D	35A	45 A	55C	65 C	75A	85C	95D
6D	16 B	26C	36 A	46 B	56C	66 C	76B	86A	96C
7 B	17 A	27 A	37C	47 D	57A	67D	77 B	87D	97C
8C	18C	28 B	38 D	48 B	58B	68 C	78 B	88B	98C
9 D	19 B	29 A	39 B	49 D	59C	69C	79 D	89C	99A
10A	20 D	30 C	40A	50 D	60A	70A	80 D	90D	100D

Приложение 6.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.05 ГЕОГРАФИЯ»

2025

Разработчик: В.В Куликова, преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании ЦМК дисциплин общеобразовательного учебного цикла
Протокол № 10 от « 11 » июня 2025 г.

Председатель ЦМК _____ О.А. Шаповалова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА **4**

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ **4**

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **10**

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **16**

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **17**

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.05 «География» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный предмет ООП.05 «География» входит в раздел «Общеобразовательные предметы: обществознание, история, экономика, информатика общеобразовательного учебного цикла

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в том числе:	
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	40
лабораторные занятия *(если предусмотрено)*	-
самостоятельная работа	-
консультации	
промежуточная аттестация – *дифференцированный зачет*	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- осознание духовных ценностей российского народа;

– сформированность нравственного сознания, этического поведения;

– убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

– сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

– готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

– активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.

Учитывая специфику предмета География личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л2 принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

Л3 воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;

Л4 мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;

Л5 экологическая культура, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов;

Л6 умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- готовность к жизненному и личностному самоопределению;
- знание моральных норм, умение выделить нравственный аспект поведения;
- уметь соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, а также ориентироваться в социальных ролях и межличностных отношениях.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

− рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

− постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами.

Учитывая специфику предмета География метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 умение вести самостоятельный поиск географической информации, анализ, отбор информации, её преобразование, сохранение, передачу и презентацию с помощью технических средств;

М2 формирование и развитие по средствам географических знаний познавательных интересов, интеллектуальных и творческих результатов;

М3 умение определять географические понятия, классифицировать выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

1. Регулятивные универсальные учебные действия

- самостоятельно формулировать цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что они достигнуты;

− оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
− ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
− оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
− выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
− организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
− сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия

− - искать и находить обобщённые способы решения задач, в том числе осуществлять и формулировать на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого;
- спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную учитывая ресурсные ограничения и ограничения со стороны других участников;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (внутри образовательной организации и за её пределами), подбирать партнёров для деловой коммуникации, исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т. д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развёрнуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
- распознавать конфликтогенные конфликты до наступления их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- овладение ключевыми понятиями и закономерностями, распознавание соответствующих им признаков и взаимосвязей, способность демонстрировать различные подходы к изучению явлений;
- умение решать как некоторые практические, так и основные теоретические задачи, характерные для использования методов и инструментария;
- наличие представлений как целостной теории (совокупности теорий), об основных связях с иными смежными областями знаний.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового/углубленного курса:

П1 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

П2 освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и

использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

П3 сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

П4 владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

П5 сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;

П6 сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

П7 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

П8 сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

П9 сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

П10 сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**	**Уровень освоения**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Общая характеристика мира		36	
Тема 1.1. Введение. Современная география	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03,04,05,06,08
	1. Лекция №1 Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований.	1	
Тема 1.2. Современная политическая карта мира	**Содержание учебного материала**		
	2. Лекция №2 Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	1	ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 04,08

	3. *Практическое занятие № 1* *«Ознакомление с политической картой мира»*	2	
Тема 1.3. География мировых природных ресурсов	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03,07,08,09,10
	4. Лекция №3 Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.	2	
	5. Лекция №4 Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. «Особо охраняемые природные территории и объекты Всемирного природного и культурного наследия».	2	
	6. *Практическое занятие № 2* *«География мировых природных ресурсов»*	2	
	7. *Практическое занятие №3* *«Особо охраняемые территории Дальнего Востока (доклады, презентации)»*	2	
Тема 1.4. География населения мира	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 07,08, 09
	8. Лекция №5 Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения	2	

	Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества Занятость населения. Размещение населения.		
	9. Лекция №6 Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2	
	10. ***Практическое занятие № 4*** *«*География населения мира».	2	
	11. ***Практическое занятие № 5*** *«*Составление и анализ формально-логической модели понятий «раса», «этнос», «народ», «ассимиляция».	2	
Тема 1.5 Мировое хозяйство	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 05,06,07,08,09
	12. Лекция №7 Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	
	13. ***Практическое занятие № 6*** *«Мировое хозяйство. Региональная интеграция».*	2	
Тема 1.6	**Содержание учебного материала**		

География основных отраслей мирового хозяйства	**14. Лекция №8** Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Химическая промышленность. Факторы размещения. Главные центры.	2	ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09,10
	15. Лекция №9 Транспортный комплекс -Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2	
	16. Лекция №10 География отраслей непроизводственной сферы.	2	

	Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами		
	17. *Практическое занятие № 7* *«Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»*	2	
	18. *Практическое занятие № 8* *«Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»*	2	
	19. *Практическое занятие № 9* *«Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»*	2	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		**42**	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**		
	20. Лекция №11 Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и	2	ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09,10

	развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
	21. ***Практическое занятие №10*** *«Зарубежная Европа. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны».*	2	
Тема 2.2 Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**		
	22. Лекция №12 Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09,10
	23. ***Практическое занятие №11*** *«Зарубежная Азия. Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»*	2	
Тема 2.3. Африка	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03,
	24. Лекция №13 Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.	2	

	*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке		ПР 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09,10
	25. ***Практическое занятие №12*** *«Африка. Характеристика природно-ресурсного потенциала страны»*	2	
	26. Лекция №14 Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	2	
	27. Лекция №15 Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	2	

	*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		
	28. ***Практическое занятие № 13*** *«Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной Америки»*	2	
	29. ***Практическое занятие № 14*** *«Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Латинской Америки»*	2	
Тема 2.5 Австралия и Океания	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03,04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09,10
	30. Лекция №16 Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно- ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	
	31. ***Практическое занятие №15*** *«ФГП и ЭГП Австралии».*	2	
Тема 2.6 Россия в современном мире	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03,04, 05, 06, 07, 08, 09,10
	32. Лекция №17 Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства.	2	
	33. Лекция №18 *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	34. Лекция №19«Россия в системе международных экономических отношений и её роль в мировом хозяйстве. География отраслей международной специализации РФ.	2	

	35. ***Практическое занятие № 16*** *«Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»*	2	
	36. ***Практическое занятие №17*** *«Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»*	2	
Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**		ЛР 01, 02, 03, 04, 05, 06 МР 01,02, 03, ПР 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09,10
	Лекция №20 Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	2	
	37. ***Практическое занятие №18*** *Классификация глобальных проблем. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов.*	2	
	38. ***Практическое занятие №19*** *Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных.*	4	

Промежуточная аттестация	**дифференцированный зачет**	
Всего:	78	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет Географии:

количество посадочных мест - 30 шт., стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., ноутбук Acer ENTE69CX-2117 1шт., проектор Proxima XJ 1 шт., экран 1 шт., звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт., доска маркерная магнитная 1 шт., дидактические пособия.

ПО:

1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);
2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898, бессрочно);
3. FBreader (свободное);
4. WinDJwiev (свободное);
5. Google Chrome, (свободное)

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Лукьянова Н.С. География : учебник / Лукьянова Н.С. — Москва : КноРус, 2020. — 233 с. — Текст : электронный // ЭБС BOOK [сайт]. - URL: https://book.ru/book/933663 (дата обращения: 05.09.2022).
2. Калуцков В.Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 347 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/book/geografiya-rossii-489886 (дата обращения: 19. 09.2022).
3. География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 364 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509234 (дата обращения: 19. 09.2022).
4. Родионова И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / И. А. Родионова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 385 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513986 (дата обращения: 02.09.2022).
5. Шульгина О. В. География : учебник / О. В. Шульгина, А. Е. Козаренко, Д. Н. Самусенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1099270 (дата обращения: 05.09.2022).
6. Христов Т.Т. География туризма : учебник для среднего профессионального образования / Т. Т. Христов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 273 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496787 (дата обращения: 02.09.2022).
7. Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. учебник / под ред. Гладкий Ю. Н., Николина В. В.— Москва: АО "Издательство Просвещение", 2023.
8. Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. учебник / под ред. Гладкий Ю. Н., Николина В. В.— Москва: АО "Издательство Просвещение", 2023.

Дополнительная литература

1 География туризма. Южная Европа : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Е. Д. Салас Лусуриага, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 443 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494274 (дата обращения: 02.09.2022).

2 География туризма. Центральная Европа : учебник для среднего профессионального образования / под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 517 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494273 (дата обращения: 02.09.2022).

3 География туризма. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Полынова, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 574 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494272 (дата обращения: 02.09.2022).

4 Кужель Ю.Л. География туризма. Центральная и Южная Европа (Венгрия, Хорватия, Словения, Албания) : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Крючков, А. Г. Граве ; под редакцией Ю. Л. Кужеля. - Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 400 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496237 (дата обращения: 02.09.2022).

5 География туризма. Турция. Ближний Восток. Северная Африка : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. А. Полынова, Л. В. Сазонкина ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 363 с. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/495784 (дата обращения: 02.09.2022).

6 Лобжанидзе А. А. География народов и религий : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 203 с. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495467 (дата обращения: 02.09.2022).

Интернет-ресурсы

priroda-yavlenie.ru— библиотека природных явлений

rgo.ru/ru— сайт Русского географического общества

karty.narod.ru— сайт редких карт

nat-geo.ru— электронная версия журнала «National Geographic Россия»

google.ru/maps— справочные географические карты и спутниковые снимки планеты Земля, а также аэрофотоснимки

worldgeo.ru— проект «Всемирная География»— статистические сведения по странам мира и частям света

nasa.gov— сайт НАСА

Методические ресурсы

geo.1september.ru/urok— сайт для учителя «Я иду на урок географии»

geo.1september.ru/index.php— электронная версия журнала «География»

window.edu.ru— единое окно доступа к образовательным ресурсам (в том числе ресурсы по разделу «География», например, учебно-методические материалы)

websib.ru— педагогическая периодика

vfs.crimea.com/decoding.htm— краткое руководство по чтению космических снимков

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата**	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
Л1 готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; Л2 принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью; Л3 воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; Л4 мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества; Л5 экологическая культура, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и	**Раздел 1. Общая характеристика мира**	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием Реферат Практическое задание тестирование
	Раздел 2. Региональная характеристика мира	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием Практическое задание тестирование

социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов; Л6 умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии.		
Метапредметные		
М1 умение вести самостоятельный поиск географической информации, анализ, отбор информации, её преобразование, сохранение, передачу и презентацию с помощью технических средств; М2 формирование и развитие по средствам географических знаний познавательных интересов, интеллектуальных и творческих результатов; М3 умение определять географические понятия, классифицировать выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.	**Раздел 1. Общая характеристика мира**	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием Практическое задание тестирование
	Раздел 2. Региональная характеристика мира	
Предметные		
П1 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; П2 освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации	**Тема 1.2 Современная политическая карта мира**	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием Практическое задание тестирование
	Тема 1.3 География мировых природных ресурсов	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием

природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; П3 сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; П4 владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; П5 сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и		Практическое задание тестирование
	Тема 1.4 География населения мира	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием Практическое задание тестирование
	Тема 1.5 Мировое хозяйство	устный (письменный) опрос Практическое задание тестирование
	Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства	устный (письменный) опрос Практическое задание тестирование
	Тема 2.1. Зарубежная Европа	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием Практическое задание тестирование
	Тема 2.2. Зарубежная Азия	устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием Практическое задание тестирование

явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; П6 сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; П7 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических	**Тема 2.3 Африка.**	устный (письменный) опрос Практическое задание тестирование
	Тема 2.4 Америка.	устный (письменный) опрос Практическое задание тестирование
	Тема 2.5 Австралия и Океания.	устный (письменный) опрос Практическое задание тестирование
	Тема 2.6 Россия и современный мир.	устный (письменный) опрос Практическое задание тестирование
	Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества.	устный (письменный) опрос Практическое задание тестирование

объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; П8 сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; П9 сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; П10 сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и		

общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.		

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебным предметам

ОПП.05 География

Программы подготовки специалистов среднего звена
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета *ОПП.05* «*География».*

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта / *экзамена* (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
Л1	готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
Л2	принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;
Л3	воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
Л4	мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;
Л5	экологическая культура, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов;
Л6	умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии.
М1	умение вести самостоятельный поиск географической информации, анализ, отбор информации, её преобразование, сохранение, передачу и презентацию с помощью технических средств;
М2	формирование и развитие по средствам географических знаний познавательных интересов, интеллектуальных и творческих результатов;

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
М3	умение определять географические понятия, классифицировать выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.
П1	понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
П2	освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
П3	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
П4	владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П5	сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	наблюдения;
П6	сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
П7	владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П8	сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
П9	сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
П10	сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

[1]- *в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины*

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической и практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Общая характеристика мира				
Тема 1.1. Введение. Современная география	Л1-6	Способность перечислять основные базовые понятия и определения географии	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	Л1-6	Способность дать характеристику структуры географии, традиционным и новым методам географических исследований		
	М 1-3	Способность определять географические понятия, классифицировать выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.		
	П 1-10	Способность сформировать представления о географической науки, её роли в освоении планеты, о географических знаниях как компоненте научной картины мира		
	П 1-10	Способность применить знания для количественного и качественного анализа компонентов географической среды Способность производить отбор необходимых источников географической информации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.2. Современная политическая карта мира	Л1-6	Способность обладать целостным мировоззрением, соответствующим современному уровню развития науки и общественной практики	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2) тестирование Практическое задание № 1 (п.6.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-3	Способность выявлять и объяснять географические аспекты различных текущих событий и ситуаций		
	П1-5	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П6-8	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П9-10	Способность оценивать важнейшие социально-экономические события международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в мире и в России		
Тема 1.3. География мировых природных ресурсов	Л1-6	Способность понимания единства географического пространства как среды необходимой защищать от истощения природных ресурсов	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-3	Способность выявлять и объяснять географические аспекты различных текущих событий и ситуаций		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П1-5	Способность владеть картографической грамотностью и уметь воспользоваться картой	тестирование Практическое задание № 2 (п.6.2)	
	П6-10	Способность использовать различные географические знания в повседневной жизни для объяснения и оценки различных явлений и процессов		
Тема 1.4. География населения мира	Л1-2	Способность обладать целостным мировоззрением, соответствующим современному уровню развития науки и общественной практики		
	Л3-6	Способность понимать многообразие культур мира и его регионов, толерантным отношением к представителям других этносов как носителей культуры	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2) Реферат (п. 5.3) тестирование Практическое задание № 3 (п.6.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-3	Способность устанавливать причинно-следственные связи между процессами и явлениями среди населения		
	П1-5	способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П6-10	умение составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	Л1-6	Способность изложить характеристику территориальной и отраслевой структуры мирового хозяйства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.5 Мировое хозяйство	М1-3	Способность позиционировать себя, свой регион и страну в контексте общемирового развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2) тестирование Практическое задание № 4 (п.6.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде;		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира;		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
	П6	Способность оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития		
Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства	Л1	Обладание целостным мировоззрением, соответствующим современному уровню развития науки и общественной практики		
	Л3	понимание многообразия культур мира и его регионов, толерантным отношением к представителям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		других этносов как носителей культуры	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2) тестирование Практическое задание № 5 (п.6.2)	
	М1-3	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		Вопросы на зачет (п.6.1)
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
	П6	Способность оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 2. Региональная характеристика мира				
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Л 1-6	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2) Практическое задание № 6 (п.6.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М 1-3	Способность оценивать специализацию страны в системе международного географического разделения труда		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
Тема 2.2 Зарубежная Азия	Л1-6	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п.	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-3	Способность составлять комплексную географическую		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		характеристику регионов и стран мира	5.2) тестирование Практическое задание № 7 (п.6.2)	
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
Тема 2.3. Африка	Л1-6	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование Практическое задание № 8 (п.6.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-3	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
Тема 2.4. Америка	Л1-6	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование Практическое задание № 9-10 (п.6.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-3	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
Тема 2.5	Л1-6	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их		Вопросы на зачет (п.6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Австралия и Океания		различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	
	М1-3	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
Тема 2.6 Россия в современном мире	Л 1-6	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М 1-3	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
	П6	Способность оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития		
Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества	Л1-6	российская гражданская идентичность и гражданская позиция, готовность вести диалог и достигать взаимопонимания, критически осмысливать публикации в СМИ и Интернете	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-3	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира	Практическое задание № 11 (п.6.2)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		

2 - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.
3 - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».
4 - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.
5 - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.
3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по 4-х бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (максимальная сумма баллов по дисциплине равна 60 баллам)

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия, коллоквиум)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение

монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.
4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.
2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся не глубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы
(оценочные средства: реферат, эссе, конспект, контрольная работа, расчетно-графическая работа, письменный отчет по лабораторной работе, портфолио, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации, творческое задание, курсовая работа).
5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.
3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.
2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене
(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для устного (письменного) опроса:

Тема 1.1. Введение. Современная география

1 Дайте понятие «Географии» как науки.
2 Перечислите источники географической информации.
3 Опишите роль и значение географии в системе наук.
4 Укажите новые методы географических исследований.

Тема 1.2. Современная политическая карта мира

1. В чем выражается многоликость современного мира?
2. Какие формы правления и административно-территориального устройства выделяют?
3. Что общего у следующих стран: США, ФРГ, Франции, Великобритании, Японии?
4. Какие из перечисленных ниже стран могут служить примерами:

а) стран, имеющих республиканскую форму правления:
Болгария, Польша, Великобритания, Франция, Япония, Саудовская Аравия;
б) стран, имеющих федеративное административно-территориальное устройство:
Великобритания, США, ФРГ, Франция, Индия.

5. Указать, какие из перечисленных ниже стран добились политической независимости после Второй мировой войны:
Иран, Индия, Индонезия, Таиланд, Египет, Алжир, Колумбия, Мексика.
6. Приведите примеры двух-трех стран, к которым подходит название «Страна тысячи островов».
7. Назовите примеры новых индустриальных стран.
8. Дайте определение терминов «суверенное государство», «республика», «федеративное государство».

Тема 1.3. География мировых природных ресурсов

1. В чем заключается сходство и различие между понятиями «природа» и «географическая среда»?
2. Почему о ресурсообеспеченности нельзя судить только по размерам запасов?
3. В чем заключаются изменения, происходящие в структуре мирового земельного фонда?
4. В чем заключаются причины обострения водной проблемы человечества?
5. Каковы отрицательные последствия выпадения кислотных дождей?
6. Какие ресурсы являются основой для отдыха и туризма человека?

Тема 1.4. География населения мира

1. Какие выделяют типы воспроизводства населения?
2. Каковы географические различия в половом составе населения мира?
3. Какие причины влияют на размещение и плотность населения мира?
4. Какие изменения произошли после Второй мировой войны в характере и географии внешних миграций населения мира?

Тема 1.5 Мировое хозяйство

1 Укажите современные особенности развития мирового хозяйства.
2 Что прежде всего отличает географическую модель современного мирового хозяйства?
3 Специализация отдельных стран на производстве определенных видов продукции и услуг и в последующем обмене ими называется …..
4 Укажите трехчленную модель мирового хозяйства
5 В чем заключается эволюционный путь развития мирового хозяйства?
6 На какие делятся факторы размещения?

Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства

1 На какие группы делятся все отрасли промышленности в зависимости от времени возникновения?
2 Представьте структуру ТЭК (топливно-энергетического комплекса).
3 Укажите структуру электроэнергетики?
4 В каком районе расположены нефтеэкспортирующие страны?
5 Назовите первую ведущую отрасль материального производства.
6 Назовите вторую ведущую отрасль материального производства.
7 Укажите как называется группа отраслей куда входят автомобилестроение, выплавка алюминия, производство пластмасс и химических волокон?
8 Перечислите новейшие отрасли.
9 Как называются этапы развития, которая прошла топливно-энергетическая промышленность?
10 Сколько выделяют машиностроительных регионов мира.
11 Перечислите отрасли сельского хозяйства.
12 Какое понятие характеризует такие преобразования: выведение новых скороспелых сортов зерновых культур, расширение ирригации, применение современной техники и др.

Тема 2.1. Зарубежная Европа

1 Какие главные черты можно выделить в экономико-географическом положении Европы?
2 Какие природные предпосылки можно указать для размещения промышленности Зарубежной Европы?
3 Какой тип воспроизводства характерен для Зарубежной Европы?
4 Какое основание имеет полово-возрастная пирамида Зарубежной Европы?
5 Какой тип миграции характерен для Зарубежной Европы?
7 Самая многочисленная языковая семья в Зарубежной Европе?
8 Господствующая религия в Зарубежной Европе?
9 Какой тип городов сложился в Зарубежной Европе?
10 Назовите ведущую отрасль промышленности в Зарубежной Европе?
11 Назовите какая отрасль промышленности занимает второе место в Зарубежной Европе?
12 Какие энергоресурсы заняли ведущее место в топливно-энергетическом хозяйстве большинства стран Зарубежной Европы?
13 Главные отрасли сельского хозяйства Зарубежной Европы?
14 Определите конфигурацию транспортного направления в Зарубежной Европе?
15 Главный элемент территориальной структуры региона Зарубежной Европы?

Тема 2.2. Зарубежная Азия

1 Какие главные черты можно выделить в экономико-географическом положении Зарубежной Азии?
2 Укажите энергоресурс, определяющий роль региона Зарубежной Азии в международном разделении труда?
3 Какой тип воспроизводства характерен для Зарубежной Азии?

4 Этнический состав населения Зарубежной Азии однонациональный или многонациональный?
5 Какой процесс оказывает сильное влияние на размещение населения?
6 Какие мировые религии существуют в Зарубежной Азии?
7 Какой тип городов сложился в Зарубежной Азии?
8 Укажите перспективу социально-экономического развития городов для Зарубежной Азии?
9 Расшифруйте группировку НИС в Зарубежной Азии?
10 Почему из всех экономически развитых стран «сдвиг к морю» хозяйства получил наиболее яркое выражение в Японии?

Тема 2.3. Африка
1 Укажите критерии оценки экономико-географического положения Африки?
2 По запасам каких природных ресурсов лидирует Африка?
3 На каком этапе демографического перехода находится Африка?
4 Как можно охарактеризовать этнический состав населения Африки?
5 Какой тип отраслевой структуры хозяйства сохраняется в Африке?
6 Как называется узкая специализация хозяйства характерная для Африки?
7 Какая промышленность определяет место Африки в международном разделении труда?
8 Укажите вторую отрасль, определяющую место Африки в мировом хозяйстве?
9 Какой тип городов сложился в Африке?
10 Какие субрегионы выделяют в Африке?

Тема 2.4 Америка

1 Какое место США занимают по размерам территории среди стран мира?
2 По государственному строю США является ….
3 Какое место занимает США по численности населения?
4 Какой процесс оказывает большое влияние на динамику численности США?
5 Какие этнические группы выделяют в США?
6 Какой тип городов сложился в США?
7 Укажите названия мегалополисов в США?
8 Основной тип сельскохозяйственного предприятия в США?
9 Какой особый тип образует транспортная система США (вместе с Канадой)?
10 Что характерно для современного географического рисунка хозяйства США?
11 Какие факторы особенно большое значение приобрели в эпоху НТР в США?
12 Как называется старейший промышленный пояс в США?
13 Как называется промышленный пояс в США, который специализируется на выпуске трудоемкой и энергоемкой продукции?
14 Какие культуры определяют профиль растениеводства в США в первую очередь?
15 Укажите наименования сельскохозяйственных поясов в США?
16 Какое место в мире США занимают по размерам внешнеторгового оборота?

Тема 2.5 Австралия и Океания
1 Назовите столицу Австралии.
2 Укажите отрасль международной специализации Австралии.
3 Какое место по площади занимает Австралия?
4 Какая преобладающая вера в Австралии?
5 Какое место занимает Австралия по поголовью овец?
6 Сколько штатов имеет Австралия?
7 Какой южный остров принадлежит Австралии?

Тема 2.6 Россия в современном мире
1 Какое место занимает Россия по площади?
2 По форме правления Россия является?
3 Укажите форму административно-территориального устройства России?
4 Какое место в мире занимает Россия по запасам природного газа?
5 Какое место в мире занимает Россия по запасам серебра и никеля?
6 Какое место в мире занимает Россия по ресурсам пресной воды и гидроэнергии?
7 Какое место в мире занимает Россия по площади пашни?
8 Какое место в мире занимает Россия по лесопокрытой площади?

Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества
1 Как называется процесс расширения и углубления взаимосвязей и взаимозависимостей между странами, народами и отдельными людьми?
2 Какая проблема считается главной для выживания человечества?
3 Как называется управляемый процесс такого развития общества и природы, которое должно обеспечить благоприятные условия и для сохранения природы, и для жизни нынешних и будущих поколений?
4 К какой глобальной проблеме относится стабилизации численности населения Земли?
5 Как называется организация, которая в 70-х годах обсуждала глобальные прогнозы?

5.2 Индивидуальные задания.
Индивидуальные задания студента необходимо выполнить в письменном виде, ответив на вопросы. Представлены ниже по вариантам.

Тема 1.2: Современная политическая карта мира
Индивидуальное задание студента по теме 1.2: Современная политическая карта мира (Вариант 1)
1 Какая форма правления предусматривает передачу власти по наследству?
а. республика
б. монархия
в. федерация
г. унитарная республика.
2. Наука о территориальной дифференциации политических явлений и процессов, называется _____.
3. Расставьте следующие страны по мере убывания площади:
а. Канада
б. Австралия
в. Россия
г. Китай
д. США
е. Бразилия.
4. Перечислите страны, добившиеся огромного скачка в развитии в 80-х и 90-х годах, их ещё называют «азиатскими драконами».
5. Политика, направленная на отделение, обособление и ставящая главной целью создание собственного национального государственного образования - _____.
6. Высокий уровень экономического и социального развития страны характеризуется в первую очередь:
а. численностью населения;
б. ВВП на душу населения;
в. плотностью населения;
г. ценами на газеты и журналы.
7. Выберите правильное утверждение:

а. главной «горячей точкой» мира является Европа
б. «азиатскими драконами» называют новые индустриальные страны
в. в мире преобладают монархии.

Индивидуальное задание студента по теме 1.2: Современная политическая карта мира (Вариант 2)

1 Какой континент не имеет монархий?
а. Европа
б. Африка
в. Южная Америка
г. Азия.
2. Часть политической географии, выражающая государственную политику по отношению к границам страны и её взаимодействию с другими соседними странами, называется___.
3. К микрогосударствам Европы относятся:
а. Ватикан
б. Монако
в. Бруней
г. Португалия
4. Укажите группировку нефтеэкспортирующих стран- _____.
5. Организация Североатлантического договора - _____.
6. Укажите, какими событиями связан новый этап международных отношений?
7. Установите соответствие:
1) Австралия 2) Болгария 3) Кувейт 4) Италия.
а. страна переселенческого капитализма
б. стран – член ОПЕК
в. стран – член ЕС
г. страна – постсоциалистическое государство.

Тема 1.3 География мировых природных ресурсов

Индивидуальное задание студента по теме 1.3: География мировых природных ресурсов

(Вариант 1)

1. Природные ресурсы – это:
а) средства, не созданные человеком, существующие в природе и используются непосредственно или в переработанном виде;
б) почвы, воды, минералы;
в) земельные ресурсы и полезные ископаемые.
2. Какой из перечисленных видов топлива, используемых на ТЭС, является наиболее «экологически чистым»?
а) газ
б) мазут
в) уголь
г) торф.
3. Как использовать природные условия и ресурсы, чтобы уменьшить отрицательные последствия в природе? Приведите примеры.
4. Какие земли представляют наибольшую ценность?
а) населенные пункты
б) луга и пастбища
в) пашни
г) леса и кустарники.
5. Выберите страны с наиболее высоким геотермальным потенциалом:
а) Корея, Китай, Россия

б) Филиппины, Мексика, Камчатка в России
в) ФРГ, Бразилия, Великобритания.
6. Под этими природными ресурсами понимаются компоненты природной среды, объекты хозяйственной деятельности, обладающие уникальностью, оригинальностью, эстетической привлекательностью, целебно-оздоровительной значимостью и др. - _____.
7. В каких странах больше всего используются опреснительные установки:
а. Тунис, Ливия, Египет
б. Канада, Финляндия, Швеция
в. Гвинея, Австралия, Бразилия.

Индивидуальное задание студента по теме 1.3: География мировых природных ресурсов
(Вариант 2)
1. Воспроизводство природных ресурсов – это:
а) проведение профилактических мероприятий;
б) возобновление объемов эксплуатационных ресурсов;
в) восстановление утраченных свойств и качеств.
2. Какой из перечисленных видов энергетических ресурсов относится к числу нетрадиционных?
а) попутный газ
б) гидроэнергоресурсы
в) торф
г) энергия ветра.
3. Соотношение между величиной запасов и размерами использования природных ресурсов называется _____.
4. К горючим полезным ископаемым относятся:
а) лес
б) нефть
в) уголь
г) газ.
5. Наименее обеспечены лесными ресурсами страны:
а. США, Египет
б. Ливия, Индия, ЮАР
в) Канада, Финляндия.
6. Укажите страны, обладающие наибольшими разведанными запасами природного газа:
7. Сумма запасов поверхностных и подземных вод, которые используются или могут быть использованы, называются _____ ресурсами.

Тема 1.4 География населения мира.
Индивидуальное задание студента по теме 1.4 География населения мира.
(Вариант 1)
1. Понятие о демографическом переходе и его стадиях.
2. Какова роль природных условий в размещении населения?
3. Укажите среди регионов мира с наибольшей численностью населения:
а) Южная Америка
б) Северная Америка
в) Латинская Америка
г) Океания
д) Австралия.
4. Современная международная демографическая политика. Опыт Китая и Индии.
5. Установите соответствие между странами и критерием людности:

Страна	Критерий людности
а) Индия, Иран	1. свыше 30 тыс. чел.
б) Швейцария, Малайзия	2. свыше 20 тыс. чел.
в) Нигерия	3. свыше 10 тыс. чел.
г) Япония	4. свыше 5 тыс. чел.

6. Наиболее научно обоснованная точка зрения на рост численности населения и контроль за рождаемостью:
а) отсутствие необходимости контролировать рождаемость, так как люди – это важный фактор в решении возникающих проблем;
б) свобода людей в решении, сколько иметь детей, но только в той степени, в которой это не нарушает прав других на выживание;
в) снятие всех ограничений на воспроизводство человечества;
г) отрицание первостепенности демографических проблем, так как они могут быть разрешены на экономическом и технологическом уровнях.
7. Процесс сбора демографических, экономических и социальных данных, характеризующих в определенный момент времени каждого жителя страны или территории, называется:
а) специальные выборочные обследования
б) текущий учет демографических событий
в) списки и регистры населения
г) перепись населения.
8. Раскройте понятие «закрытое» население.
9. Ученый, впервые предложивший математическую прогнозную модель развития населения:
а) Ж. Буржуа-Пиша
б) Т.Р. Мальтус
в) Ж. Гийяр
г) П.С. Лаплас.
10. Как называются города, которые играют все большую роль не как ядра концентрации населения, а как центры обмена трудовыми ресурсами?

Индивидуальное задание студента по теме 1.4 География населения мира.
(Вариант 2)
1. Священник, который интерпретировал демографический рост как независимую переменную, которая корректируется действием "разрушительных" (войны, эпидемии, голод) и "предупредительных" (безбрачие, позднее вступление в брак и т.п.) социальных факторов:
а) Ж. Буржуа-Пиша
б) Т.Р. Мальтус
в) Ж. Гийяр
г) П.С. Лаплас.
2 Опишите понятие «депопуляция», раскройте причины.
3 Выявите разницу между внешними и внутренними миграциями. Чем отличаются побудительные мотивы тех и других миграций?
4 Какая из перечисленных ниже стран имеет самую высокую плотность населения:
а) Бангладеш
б) Непал
в) Китай
г) Индия

д) ФРГ.
5. Возрастно-половые пирамиды, их построение и анализ.
6. Основными признаками, по которым выделяются города, являются:
а) повышенная плотность населения и застройки
б) особый вид деятельности
в) своеобразный, особый, городской образ жизни
г) особый, городской тип застройки
д) все перечисленное.
7. Как называется население, которое характеризуется постоянной общей численностью и постоянным возрастным составом?
8. Как называется население, которое характеризуется постоянным цепным темпом роста, т.е. растёт в геометрической прогрессии (или снижается такими же темпами).
9. Особенности пирамиды для экономически развитых стран.
10. Как называются города, которые приобретают роль центров обмена и управления миграцией, направлены на привлечение качественного "человеческого потенциала»?

Тема 1.5 Мировое хозяйство
Индивидуальное задание студента по теме 1.5 Мировое хозяйство
Вариант 1
1 Раскройте понятие «Географическое разделение труда».
2 Показатель, характеризующий стоимость конечной продукции за год, выпущенной на территории данной страны называется ……
3 Укажите составные части научно-технической революции.
4 Перечислите основные модели мирового хозяйства.
5 Какие отрасли характерны для старо промышленных районов?
6 Расшифруйте аббревиатуру АТР.
12 Укажите группы стран в двухчленной модели мирового хозяйства.
13 Укажите трехчленную модель мирового хозяйства.
14 Укажите новейшие отрасли мирового хозяйства.
10 Как называется показатель, характеризующий стоимость конечной продукции за год, выпущенной на территории данной страны?

Раздел 2. Региональная характеристика мира Тема 2.1 Зарубежная Европа
Индивидуальное задание студента по теме 2.1 Зарубежная Европа
Проведите логическую последовательность анализа экономико-географического положения (ЭГП) территории страны (региона) (по выбору). Работа выполняется в виде презентации по типовому плану:
Задание. Раскрыть по плану экономико-географическую характеристику страны. Вывод о развитии стран.
1. Общие сведения о стране (тип страны, размер и состав территории, государственное устройство, столица, участие в международных военных и экономических организациях и т.п.);
2. Географическое положение: вид географического положения, местонахождение в регионе, с какими странами и где граничит, чем и где омывается, особенности политико- и экономико-географического положения;
3. Природные условия и ресурсы;
4. Население: численность, особенности размещения, воспроизводства, полового, возрастного, национального и религиозного состава, уровня урбанизации, крупнейшие города и агломерации, характерные черты внутренних и внешних миграций, количественные и качественные характеристики трудовых ресурсов;
5. Структура национального хозяйства;

6. Отрасли специализации промышленности, крупнейшие промышленные районы и центры;
7. Отрасли специализации сельского хозяйства, главные сельскохозяйственные районы;
8. Характерные черты развития транспорта;
9. Характерные особенности непроизводственной сферы;
10. Внешние экономические связи: главные экономические партнёры, структура и основные статьи экспорта и импорта.

Тема 2.2 Зарубежная Азия

Индивидуальное задание студента по теме 2.2 Зарубежная Азия

По представленному описанию страны необходимо дать её название.

….. — великое древнее государство, возникшее задолго до новой эры. Оно внесло огромный вклад в материальную и духовную культуру человечества. ЭГП ….. — третье по размерам территории государство мира, протянувшееся в центральной и восточной частях Азии с востока на запад на 5,7 тыс. км, а с севера на юг — на 3,7 тыс. км. Границы проходят как по высокогорным территориям, так и в межгорных долинах. Границы с Монголией и Россией на большом протяжении имеют равнинный характер. Чрезвычайно выгодно приморское положение страны. Практически незамерзающие моря открывают широкий выход в Тихий океан и огромные возможности для развития внешних экономических связей. Природные ресурсы …. велики и разнообразны. На севере страны расположены огромные массивы дальневосточных лесов, на юге пространства заняты тропическими лесами. Страна занимает одно из первых мест в мире по запасам каменного угля, железной и марганцевой руд, бокситов и цинка, олова, вольфрама, молибдена и других видов минерального сырья. Огромные водные ресурсы хранят в себе крупные запасы гидроэнергии. …. — самая многонаселенная страна в мире. Согласно переписи 2021 г. численность населения страны составила 1 млрд 412 млн чел. Хотя в стране …. и проводится активная демографическая политика по снижению темпов роста населения, всё равно население растет быстрыми темпами. С одной стороны, такое большое население предопределяет огромные трудовые ресурсы (около 880 млн чел.), с другой — обостряет жилищную и продовольственную проблемы. … — страна многонациональная. Большая часть национальных меньшинств проживает во внутренних районах страны. Для ….. характерны большие контрасты расселения: почти 90% жителей сосредоточены на 1/3 территории страны на востоке. ….. слабо урбанизированная страна, лишь каждый третий житель страны — горожанин. При этом ни в одном другом государстве мира нет такого количества городов-миллионеров (около 40).

За последние десятилетия …. хозяйство которого основывается на общественной собственности, превратился в крупное индустриальное государство с самыми высокими темпами развития. Основу топливно-энергетического комплекса образует угольная промышленность. Добыча угля рассредоточена по многим бассейнам Севера и Востока страны. Растет добыча нефти и газа. Производство электроэнергии базируется на ТЭС (3/4 электроэнергии). В стране осуществляется программа развития гидроэнергетики. Основу металлургического комплекса составляют крупные комбинаты полного цикла, ориентирующиеся на месторождения каменного угля и железной руды.

В машиностроительном комплексе преобладают не специализированные, а универсальные предприятия. Они тяготеют к крупным городам, к морским портам и металлургическим базам. В последние годы … добилась заметных успехов в производстве бытовой электроаппаратуры, приборов, ЭВМ.

Химический комплекс опирается на продукты коксо- и нефтехимии, горнохимическое и растительное сырье. Выделяют две группы производств: 1) минеральных удобрений; 2) бытовой химии и фармацевтики. По производству хлопчатобумажных тканей … занимает одно из ведущих мест в мире. В сельском хозяйстве … занято 400 млн чел. В растениеводстве резко преобладают

зерновые — 80% всех посевов. Главной возделываемой культурой остается рис. Он выращивается на орошаемых землях, на юге страны и в долинах крупных рек. Также выращиваются кукуруза, чай, картофель. Среди технических культур преобладает хлопчатник, основные посевы которого сосредоточены в бассейнах рек ….. На северо-западе Китая преобладает интенсивное кочевое или полукочевое скотоводство. Разводят рабочий скот: лошадей, быков, волов. Примерно половина грузооборота и пассажирооборота приходится на железнодорожный транспорт. Однако растет доля автомобильного, морского и трубопроводного транспорта.

5.4 Примеры тестовых заданий

Раздел 1 Общая характеристика мира

1. Найдите ошибку в сочетании «государство — столица»:

а) Абу — Даби - ОАЭ б) Швеция — Стокгольм в) Мьянма — Дакка
г) Сирия —Дамаск д) Швейцария—Берн е) Австрия—Вена
ж) Франция — Париж з) Турция — Анкара и) Болгария — София

2. Подберите пары по принципу “страна - столица”:

Страны:	Столицы:
1) Лихтенштейн	а) Брюссель
2) Болгария	б) София
3) Бельгия	в) Лиссабон
4) Португалия	г) Вадуц

3. Выберите монархию:

а) Вьетнам б) Молдавия в) Италия г) ЮАР д) Тонга
е) Либерия ж) Зимбабве з) Хорватия и) Финляндия к) Сингапур

4. В какой из стран столица является крупнейшим городом своей страны:

а) Бразилия б) Австралия в) США г) Пакистан д) Индия е) Индонезия ж) Турция

5. Укажи страну, не имеющую общей границы с Китаем:

а) Вьетнам б) Непал в) Мьянма г) Монголия д) Россия
е) Казахстан ж) Лаос з) Индия и) КНДР к) Бутан

6. Найдите ошибку в сочетании «государство — столица»:

а) Венгрия — Будапешт б) Багамские острова — Нассау в) Никарагуа — Никарагуа
г) Эквадор — Кито д) Тонга — Нукуалофа е) Ботсвана — Габороне
ж) Малави — Лилонгве з) Турция — Анкара и) Болгария — София

7. Подберите пары по принципу “страна - столица”:

Страны:	Столицы:
1) Дания	а) Афины
2) Румыния	б) Копенгаген
3) Греция	в) Белград
4) Югославия	г) Бухарест

8. Подчеркните единственную страну, в которой нет монархии:

а) Катар б) Таиланд в) Бруней г) Малайзия д) Япония

е) Великобритания ж) Швеция з) Лесото и) Испания к) Сан-Марино
9. В какой стране столица меньше других городов этой страны по численности населения:
а) Великобритания б) Марокко в) Франция г) Польша
д) Египет е) Япония ж) Перу
10. Укажи страну, не имеющую общей границы с Индией:
а) Пакистан б) Афганистан в) Непал г) Бутан д) Китай
е) Шри-Ланка ж) Лаос з) Бангладеш и) Мьянма

Раздел 2. Региональная характеристика мира

1. Найдите соответствие между столбцами:

Страны:	Отрасли международной специализации:
1) Алжир	а) Автомобили, электроника, промышленное оборудование
2) Гондурас	б) Кофе, бананы, сахар, мясо и мясные продукты
3) Италия	в) Нефть и нефтепродукты, вины, финики, цитрусовые
4) Финляндия	г) Бумага, суда, продукция деревообрабатывающей промышленности, электротехника

2. Определите две страны Европы, расположенные на одном полуострове, имеющие значительные лесные ресурсы и развитую гидроэнергетику. Чем отличается хозяйство той из этих стран, которая расположена южнее:
а) она добывает и экспортирует нефть
б) на ее территории построены атомные электростанции
в) она имеет развитую автомобильную промышленность
г) она имеет большой торговый флот и является крупным морским перевозчиком
3. Определите страну ЮВА, территория которой занимает часть известного полуострова и часть крупного острова, покрыта тропическими лесами и специализируется на производстве натурального каучука и добыче олова
а) Бруней б) Сингапур в) Восточный Тимор
г) Малайзия д) Филиппины е) Новая Зеландия
4. Выделите страну, расположенную вблизи полярного круга, в хозяйстве которой основной отраслью является рыболовство и рыбопереработка, термальные воды используются для отопления и парникового хозяйства.
а) Норвегия б) Швеция в) Исландия г) Норвегия
5. Выберите страны, расположенные в Африке*:*
а) Вьетнам
б) Алжир
в) Мьянма
г) Чад
д) Словения
е) Гамбия
ж) Бразилия
з) Гватемала
и) Сингапур
к) Суринам
л) Малави.
Ответ: б) Алжир г) Чад е) Гамбия л) Малави.
6. Выберите страну, обладающую чрезвычайно крупным (относительно численности населения) гидроэнергетическим потенциалом:
а) Саудовская Аравия
б) Мексика

в) Норвегия
г) Китай
д) Намибия
е) Монголия
ж) Польша
з) Туркмения
и) Египет
к) Индия.
7 Крупнейшим районом разведения крупного рогатого скота является:
а) аргентинская пампа
б) Тибет
в) территория Амазонской низменности
г) центральная часть Канады
д) степи и полупустыни Австралии.
8 Укажите страны –лидеры в производстве азотных удобрений:
а) США б) Япония в) Россия г) Италия
д) Португалия е) Украина ж) Китай з) Индия
9 Какие три культуры обеспечивают более 75% мирового сбора зерновых:
а) кукуруза, овес, просо
б) кукуруза, пшеница, рис
в) рожь, рис, кукуруза
г) пшеница, рожь, кукуруза
д) ячмень, кукуруза, пшеница.
10. Выберите группу крупнейших мировых производителей пшеницы:
а) Россия, Канада, Аргентина
б) Россия, Китай, США
в) Индия, Китай, Россия
г) Индия, Япония, Китай
д) Канада, Китай, Япония.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов для проведения зачета

Билет № 1

1 Состав и структура мирового хозяйства.
2 Основные формы государственного правления и государственно-территориального устройства стран.

Билет № 2

1. Факторы, влияющие на размещение производительных сил в эпоху НТР.
2. Топливно-энергетическая промышленность. Состав, значение в хозяйстве.

Билет № 3

1 Классификация природных ресурсов по компонентам.
2 Состав, особенности развития сельского хозяйства в развитых и развивающихся странах.

Билет № 4

1 Машиностроение. Состав, особенности размещения.
2 Понятие миграция. Виды миграции населения и их причины.

Билет № 5

1 Понятие воспроизводства. Типы воспроизводства.
2 Химическая промышленность: состав, значение, особенности размещения

Приложение 6.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

2025

Разработчик(и): Е.А. Ковальчук, преподаватель.
И.А. Трушкина, преподаватель
М.В. Михайловская, преподаватель

Рассмотрена на заседании ЦМК Филологии
Протокол № 9 от «7» мая 2025 г.

Председатель ЦМК _____ И.А. Трушкина

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
4	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	10
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
6	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.06 «Иностранный Язык» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальностям 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.06 «Иностранный Язык» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объём учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
− практические занятия	78
− промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

-осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

-наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

-целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Учитывая специфику предмета ООП.06 «Иностранный язык» личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

Л2 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

Л3 - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироведения;

Л4 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

Л5 – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- чтение, анализ и синтез текста, сопоставление явлений в родном и иностранном языке;
- высказывание своего мнения, отношения по теме;

- работа в парах, группах по предложенным вопросам;
- составление, заполнение анкет, различных документов;
- лексические, грамматические диктанты.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

метапредметных познавательных:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- 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;
- 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;

метапредметных коммуникативных:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

метапредметных регулятивных:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.06 «Иностранный язык» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

М2 - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

М3 - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

М4 - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- планирование действий по решению учебной задачи, стимуляция действий, (для того чтобы...(цель)...надо... (действие)), контроль над качеством выполняемых действий, оценку

этого качества и полученного результата, коррекцию допущенных в процессе деятельности ошибок;
- организация взаимной проверки заданий, взаимные задания групп и так называемый учебный конфликт;
- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

Познавательные

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Коммуникативные

- планирование учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция и оценка его действий;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:
- решение различных речевых ситуаций;
- монологические/диалогические высказывания;
- само/взаимопроверки;
- лексические, грамматические диктанты.

Предметные результаты

Предметные результаты по учебному предмету "Иностранный язык" предметной области "Иностранные языки" должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции на пороговом уровне и на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля в совокупности ее составляющих - речевой (говорение, аудирование, чтение и письменная речь), языковой (орфография, пунктуация, фонетическая, лексическая и грамматическая стороны речи), социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной).

Требования к предметным результатам освоения базового курса

П1 - овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

П2 - овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки;

не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

П3- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

П4 - овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

П5 - овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

П6 - овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

П7 - овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

П8 - развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

П9 - приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и

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

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
Основное содержание			
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**34**	
Тема 1. 1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Изучение лексики: города, национальности, профессии, числительные, члены семьи (mother in law/nephew/stepmother, etc.), внешность человека (high: shot/ medium high, tall; nose: hooked, crooked, etc/),личные качества человека (confident, shy, successful, etc.), названия профессий (teacher, cook, businessman, etc.), рутина go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.). Изучение грамматики**:** глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); простое настоящее время простое продолжительное время (образование и функции в страдательном залоге; глагол с инфинитивом, сослагательное наклонение love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Изучение фонетики**:** правила чтения, звуки, транскрипция.		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	1.Практическое занятие № 1 «Приветствие, прощание, представление себя ».	2	
	2.Практическое занятие № 2 «Диалог в паре «Ты студент?». Составление диалогов в паре».	2	
	3. Практическое занятие№ 3 « Многофункциональный глагол to be».	2	
Тема 1. 2 Условия проживания в городской и сельской местности. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Изучение лексики: здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city center, church, square, etc.); виды магазинов и отделы в магазине (shopping		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9

	mall, department store, dairy produce, etc.); товры (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc.). Изучение грамматики**:** оборот there is/are; неопределенные местоимения some/any/one и их производные; предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions…, Should you need any further information...etc.); специальные вопросы; вопросительные предложения - фор–улы вежливости (Could you…,please? Would you like …? Shal I….?); наречия, обозначающие направление; существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; артикли: определенный, неопределенный, нулевой, чтение артиклей; арифметические действия и вычисления.		
	1. Практическое занятие № 4 « Моя семья, семейное дерево».	2	
	2. Практическое занятие № 5 « Описание внешности человека. Черты характера человека»	2	
	3.Практическое занятие № 6 « Мои домашние обязанности»	2	
Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Изучение лексики: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); правильное питание (diet, protein, etc.); название видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc.); способы приготовления (boil, mix, cut, roast, etc.); дроби и меры весов (1/12:one-twelfth); виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, train, plane, etc.). Изучение грамматики**:** образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний; простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге; чтение и правописание окончаний в настоящем т прошедшем времени); правильные и неправильные глаголы; used to+Infinitive structure; инфинитив и его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	1.Практическое занятие № 7 « Мой дом – моя крепость»	2	
	2.Практическое занятие № 8 «Мой колледж».	2	
	3.Практическое занятие № 9 « Техника и оборудование».	2	
	Содержание учебного материала	**6**	

Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Изучение лексики: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.); экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, etc.); количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов. Изучение грамматики**:** артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени); сравнительные обороты than, as…as, not so…as; прошедшее продолженное действие (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени).		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	1. Практическое занятие №10 « Здоровый образ жизни и забота о здоровье»	2	
	2.Практическое занятие № 11 « Спорт, его виды и значение»	2	
	3.Практическое занятие №12 «История Олимпийских Игр»	2	
Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	**Содержание учебного материала**	**6**	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля		
	1.Практическое занятие № 13 « Молодежь в современном обществе»	2	
	2.Практическое занятие № 14 « Досуг молодежи: увлечения и интересы».	2	
	3.Практическое занятие № 15 « Легко ли быть молодым?»	2	
Тема 1.6 Мир развлечений и хобби	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения		Л1-Л5 М1-М4 П1-П9
	1.Практическое занятие № 16 « Мир развлечений»	2	
	2.Практическое занятие № 17 « Моё любимое хобби».	2	
Раздел 2	**Страноведение**	**28**	

Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Изучение лексики**:** профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики**:** герундий, инфинитив, грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	1.Практическое занятие № 18 «Россия, ее национальные символы».	2	
	2.Практическое занятие № 19 «Россия, ее государственное ,политическое и экономическое устройство».	2	
Тема 2.2 Обычаи и традиции в России.	**Содержание учебного материала**	**4**	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	Изучение лексики**:** машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.); промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.). Изучение грамматики: грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	1.Практическое занятие № 20 « Национальные праздники в РФ».	2	
	2.Практическое занятие № 21 «Достопримечательности нашей страны».	2	
Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Изучение лексики**:**: виды наук (science, natural science, social science etc.); названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine etc.). Изучение грамматики: страдательный залог, грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П9
	1.Практическое занятие № 22 «Географическое положение, климат, флора и фауна англоговорящие страны».	2	
	2.Практическое занятие № 23 «Национальные символы, государственное и политическое устройств англоговорящих стран».	2	
	3.Практическое занятие № 24 « Государственное и политическое устройство англоговорящих стран».	2	
Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	Практическое занятие № 25«Политическое и экономическое устройство Соединенного Королевства».	2	

традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Практическое занятие № 26 « Части Великобритании и их особенности».	2	
Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники.	**Содержание учебного материала**	**4**	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики**:** грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		
	1.Практическое занятие № 27 «Политическое и экономическое устройство США ».	2	
	2.Практическое занятие № 28 «Уклад жизни, традиции, национальные праздники США».	2	
Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	1.Практическое занятие № 29 « Канада, ее политическое, экономическое положение. Оттава и ее достопримечательности».	2	
	2. Практическое занятие № 30 «Австралия, ее политическое, экономическое положение. Канберра и ее достопримечательности»	2	
	3.Практическое занятие№ 31 «Новая Зеландия, ее политическое, экономическое положение. Веллингтон и его достопримечательности	2	
Раздел 3	**Деловой английский**	**16**	
Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры	**Содержание учебного материала**	**4**	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		
	1.Практическое занятие № 32 «Этикет делового и неофициального общения».	2	
	2.Практическое занятие № 33«Дресс-код. Деловой стиль»	2	
Тема 3.2 Финансовые учреждения и	**Содержание учебного материала**	**4**	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.		

услуги**.**	Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		
	1.Практическое занятие № 34 « Виды финансовых услуг»	2	
	2.Практическое занятие № 35 «Посещение банка»	2	
Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу**.**	**Содержание учебного материала**	**8**	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-9
	Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		
	1.Практическое занятие № 36 « Заполнение CV и анкеты».	2	
	2.Практическое занятие № 37 « Устройство на работу»	2	
	3. Практическое занятие № 38 «Обобщение»		
	4. Практическое занятие № 39 - зачет		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет			
Всего		**78**	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-технические условия реализации предмета

Для реализации программы предмета должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Помещение кабинета соответствует требованиям Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПин 2.4.2 №178-02): оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебного предмета «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, карт);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1.Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва : КноРус, 2023. — 385 с. — ISBN 978-5-466-02622-1. — URL: https:// https://book.ru/books/948592

2. Карпова, Т. А., English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2023. — 281 с. — ISBN 978-5-406-11164-2. — URL: https:// https:// https://book.ru/books/947682.

3. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + еПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2023. — 286 с. — ISBN 978-5-406-11323-3. — URL: https:// https://book.ru/books/949195

4. Кукушкин, Н. В., Английский язык для колледжей : учебное пособие / Н. В. Кукушкин. — Москва : Русайнс, 2023. — 296 с. — ISBN 978-5-466-02553-8. — URL: https:// https://book.ru/books/947731

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452245

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452246

7. Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (A2-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455449

Дополнительная литература

1.Кожарская, *Е. Э.* Английский язык. Практический курс для художников и искусствоведов : учебное пособие для вузов / Е. Э. Кожарская, Т. А. Быля, И. А. Новикова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 190 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08041-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513938

2. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — C1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15795-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509748

3. Комарова, А. И. Английский язык. Страноведение : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Комарова, И. Ю. Окс, В. В. Колосовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 456 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11950-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516253

Электронные ресурсы

1. www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www. britannica. com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.bbc.co.uk/learningenglish/ Learn English is a portal that links to all of our websites for teachers and learners of English - just one web address to remember.
6. www.onestopenglish.com/
7. www.esl-lab.com/
8. www.vladivostok.ru.emb-japan.go.jp/itprtop_ru/index.html
9. /www.efset.org/ru/ позволяет определить уровень владения языком по шкале, применяемой в рамках Болонской конвенции.
10. www. ted.com/ электронный ресурс, главное содержание которого составляют видеофрагменты выступлений на широко обсуждаемые в обществе темы. Ресурс существует также в варианте TED Ed; где содержатся не только видеозаписи, но и планы учебных занятий, вопросы к видео, схемы для составления планов занятий.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата**	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
Л1 - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Дифференцированные задания Лексический диктант
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Практическая работа №1
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы.	Вопросы для собеседования Лексический диктант
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Грамматический диктант
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при	Вопросы для собеседования

	устройстве на работу.	Дифференцированные задания Тестирование
Л2 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Дифференцированные задания, Тестирование Лексический диктант
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1	Вопросы для собеседования

	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Практическая работа
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

Л3- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироведения;	Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Дифференцированные задания
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

		Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Л4 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать	Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер	Вопросы для собеседования

взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	членов семьи. Домашние обязанности.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Контрольная работа
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и	Вопросы для собеседования

	фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Дифференцированные задания Контрольная работа Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Л5 – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Практические упражнения Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

		Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	политическое устройство,	
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Контрольная работа
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Метапредметные		
М1 - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
М2 - владение навыками проектной деятельности,	Тема 1.4	Вопросы для собеседования

моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;	Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	традиции Северная Ирландия и Уэльс.	
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
М3 - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

		Тестирование
М4 - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники	Вопросы для собеседования

	Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Предметные		
П1 - овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Практические упражнения Тестирование

содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в		
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые		Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Грамматический диктант

явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Грамматический диктант
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Лексический диктант Грамматический диктант
П2 - овладение фонетическими навыками:	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и	Вопросы для собеседования

различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;	других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Лексический диктант
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Лексический диктант
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
П3- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
П4 - овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

	Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
П5 - овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер	Вопросы для собеседования

иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;	членов семьи. Домашние обязанности.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и	Вопросы для собеседования

	фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования

		Дифференцированные задания Тестирование
П6 - овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1	Вопросы для собеседования

	Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и	Вопросы для собеседования

	неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
П7 - овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг	Вопросы для собеседования

	молодежи: увлечения и интересы.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Лексический диктант
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

	традиции, национальные праздники	Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
П8 - развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	политическое устройство,	Лексический диктант Грамматический диктант
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Лексический диктант
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования

		Дифференцированные задания Тестирование
П9 - приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.	Тема 1.1**.** Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Лексический диктант
	Тема 1.5 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Мир развлечений и хобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2. Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Лексический диктант
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники в Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая Зеландия.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебному предмету

ООП.06 Иностранный язык

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.06 «Иностранный язык»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачета / экзамена с использованием оценочного средства - вопросы для собеседования в форме ответов на вопросы билетов, вопросы для собеседования в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование .

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные:	
Л1	сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
Л2	сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
Л3	развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироведения;
Л4	осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
Л5	готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка..
метапредметные:	
М 1	умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
М 2	владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
М 3	-умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
М 4	-умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.
предметные	

П1	1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

Код результата обучения	Наименование результата обучения
П2	2) овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;
П3	3) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;
П4	4) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;
П5	5) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;
П6	6) овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

Код результата обучения	Наименование результата обучения
П7	7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;
П8	8) развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);
П9	9) приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

3. Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Разговорный английский				
Тема 1.1	Л1	Способность осознавать российскую,гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Грамматический диктант(п.5.2.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	М2	владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
Тема 1.2	Л2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности.	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)[5]

	М1	умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;	Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант (п.5.2.1) Грамматический диктант(п.5.2.2)	
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.3	М 1	Способность самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) [5]
	М 3	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 1.4	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) [5]

	М 4	Способность с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.	Лексический диктант (5,2,1)	
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 1.5	Л 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение цели, функций участников, способов взаимодействия;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) [5]
	М 3	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.6	Л2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) [5]
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	М 3	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения		

		конфликта, принятие решения и его реализация;		
	М 3	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
Раздел 2				
Тема 2.1	Л.1	Иметь ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант (5.2.1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)[5]
	М 2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;		
	М 3	Способность к смысловому чтению как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;		
Тема 2.2	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных		

		областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)[5]
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 2.3	М3	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание лично личного вклада в построение устойчивого будущего	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант п.5.2.1 Грамматический диктант (п.5.2.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)[5]
	М4	Способность и умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 2.4	Л1	Способность осознавать российскую,гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)[5]

	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	М3	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
Тема 2.5	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Грамматический диктант (п.5.2.2)	*Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)*[5]
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 2.6	Л.1	Иметь ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Контрольная работа №2	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)[5]
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение		

		цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	М 3	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
Раздел 3				
Тема 3.1	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант п.5.2.1	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)[5]
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П3	Способность овладения пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		
Тема 3.2	Л.1	Иметь ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5 Грамматический диктант (п.5.2.2)	*Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)*[5]
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками,– определение		

		цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 3.3	Л1	Способность осознавать российскую,гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	М4	Уметь с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.		
	П3	Способность овладения пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1				

Тема 1.1	Л1	Способность осознавать чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Практическая работа №1	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка		
	П1	Способность овладеть основными видами речевой деятельности в рамках следующих видов речевой деятельности: 1.говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, 2.аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, 3.смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе; писать официальное (деловое) письмо,		
Тема 1.2	Л2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	Практическая работа №1	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одногруппниками , определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		

	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.3	Л1	Способность осознавать российскую,гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Практическая работа №3	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		
	П4	Способность понимать основные значения изученных лексических единиц; распознавать употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования		
Тема 1.4	Л4	Способность выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.	Практическая работа №4	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М3	Способность организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;		
	П1	Способность овладеть основными видами речевой деятельности в рамках следующих видов речевой деятельности: 1.говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до		

		10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, 2.аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, 3.смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе; писать официальное (деловое) письмо,		
Тема 1.5	Л5	Способность осознавать необходимость непрерывного образования, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	Практическая работа №5	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.6	Л1	Способность определять ответственность перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Практическая работа №6	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одногруппниками , определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		

	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Раздел 2				
Тема 2.1	Л2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	Практическая работа №10	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одногруппниками , определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П4	Способность понимать основные значения изученных лексических единиц; распознавать употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования		
Тема 2.2	Л5	Способность осознавать необходимость непрерывного образования, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	Практическая работа №11	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одногруппниками , определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П3	Способность овладеть пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		

Тема 2.3	Л3	Способность развивать интерес и наблюдение за иным способом мироведения	Практическая работа №12	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		
	П1	Способность овладеть основными видами речевой деятельности в рамках следующих видов речевой деятельности: 1.говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, 2.аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, 3.смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе; писать официальное (деловое) письмо,		
Тема 2.4	Л3	Способность развивать интерес и наблюдение за иным способом мироведения	Практическая работа №13	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном		

		наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 2.5	Л1	Способность осознавать российскую,гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край.	Практическая работа №14	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одногруппниками , определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля)		
Тема 2.6	Л2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	Практическая работа №15	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М3	Способность организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;		
	П4	Способность понимать основные значения изученных лексических единиц; распознавать употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования		
Раздел 3				
Тема 3.1	Л1	Способность осознавать российскую,гражданскую идентичность,		

		патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Практическая работа №16	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка		
	П3	Способность овладеть пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		
Тема 3.2	Л4	Способность выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.	Практическая работа №17	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого языка		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 3.3	Л5	Способность осознавать необходимость непрерывного образования, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	Практическая работа №18	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),

	М4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		
	П3	Способность овладеть пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырехбалльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: вопросы для собеседования, устного опроса).

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности

и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

контрольная работа, тестирование,

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *Вопросы для собеседования в форме ответов на вопросы билетов, Вопросы для собеседования*

в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно

	справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5.Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1.1 Вопросы для собеседования (устного опроса)

Вопросы для собеседования №1 по темам 1.1 -1.5

1.What's your name?
2 How do you spell your surname?
3. When and where were you born?
4. Where are you from?
5. Did you learn English at school ?For how many years?
6. What do you do ?
7. Do you work or do you study at college?

Вопросы для собеседования №2 по теме 1.1-1.5

8. Tell me about your family.
9. What do you do in your free time?
10. Do you play football or any sports?
11. What do you do every day?
12.What time do you get up / start work?
12. Tell me about the town where you live.

Вопросы для собеседования №3 по теме 2.1-2.4

13. Tell me about something you can do well.
14. How often do you usually see your friends?
15.What do you do together?
16 Where do you live? Tell me about your home.

17 What are you going to do at the weekend?
18 Have you been to an English-speaking country?
19 Tell me about your visit.

Вопросы для собеседования №4 по теме 2.5-2.6

20 Tell me about an interesting place you have been to.)
21 Tell me about something that you did with your friends/family recently.
22 Why did you enjoy it?
23 Tell me about the weather in your country.
24 Which is your favorite season and why do you like it?
21. Imagine that I am a visitor to your country.
22 What advice would you give me?
23 Can you tell me about an object that is special for you?
24 Why is it special?

Вопросы для собеседования №5 по теме 3.1-3.2

25 Where do you live - in a house or an apartment?
26 What's it like?
27 What sort of television programmes do you like?
28 How do you keep in touch with your friends and family (by phone/email)?
29How do you think communication might change in the future?
30 Tell me about the last film you saw at the cinema (or the last book you read).
31 Would you recommend it?
32 Think about an interesting person you have met.

Вопросы для собеседования №6 по теме 3.1-3.3

33 What is he/she like?
34 Have you ever been on a journey where something went wrong?
35 Tell me about something you are good at.
36 Can you tell me about a famous landmark/person in your country?
37 What do you know about it/them?
38 What do you use the internet for?
39 Do you think it will ever replace books and newspapers? Why / why not?
40 If an English person wanted to learn your language, how should they do this and why?
41 Where do you see yourself in five years' time?

5.1.2 Вопросы для письменного ответа.

Вопросы для собеседования №1 по теме 1.1 -1.5

1 .Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What is your name?
2 Ответьте письменно на вопрос на английском языке :.What is your surname?
3. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Where are you from?
4. Ответьте письменно на вопрос на английском языке :.How old are you?
5. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What school have you finish?
6. Ответьте письменно на вопрос на английском языке :.What was your favorite subject?
7. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What is your hobby?

Вопросы для собеседования №2 по теме 1.1-1-6

8. Ответьте письменно на вопрос на английском языке :.Have you got a family?
9. Ответьте письменно на вопрос на английском языке:What do you do in your free time?
10. Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Do you play football or any sports?
11. Ответьте письменно на вопрос на английском языке:What do you do every day?
12. Ответьте письменно на вопрос на английском языке:.What time do you get up / start work?
13. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Tell me about something you can do

well.

Вопросы для собеседования №3 по теме 2.1-2.4

14.Ответьте письменно на вопрос на английском языке: How often do you usually see your friends?

15.Ответьте письменно на вопрос на английском языке:What do you do together?

16 Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Where do you live? Tell me about your home.

17 Ответьте письменно на вопрос на английском языке:What are you going to do at the weekend?

18 Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Have you been to an English-speaking country?

19 Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Tell me about your visit.

Вопросы для собеседования №4 по теме 2.5-2.6

20 Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Tell me about an interesting place you have been to.)

21 Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Tell me about something that you did with your friends/family recently.

22. Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Why did you enjoy it?

23.Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Tell me about the weather in your country.

24.Ответьте письменно на вопрос на английском языке:Which is your favorite season and why do you like it?

Вопросы для собеседования №5 по теме 3.1 -3.3

25.Ответьте письменно на вопрос на английском языке Imagine that I am a visitor to your country. What advice would you give me?

26. Ответьте письменно на вопрос на английском языке Can you tell me about an object that is special for you?

27. Ответьте письменно на вопрос на английском языке Why is it special?

28.Ответьте письменно на вопрос на английском языке Where do you live - in a house or an apartment?

29. What's it like?

30 What sort of television programmes do you like?

28 How do you keep in touch with your friends and family (by phone/email)?

29How do you think communication might change in the future?

30 Tell me about the last film you saw at the cinema (or the last book you read).

31 Would you recommend it?

Вопросы для собеседования № 6 по теме 3.1-3.3

32 Think about an interesting person you have met.

33 What is he/she like?

34 Have you ever been on a journey where something went wrong?

35 Tell me about something you are good at.

36 Can you tell me about a famous landmark/person in your country?

37 What do you know about it/them?

38 What do you use the internet for?

39 Do you think it will ever replace books and newspapers? Why / why not?

40 If an English person wanted to learn your language, how should they do this and why?

41 Where do you see yourself in five years' time?

5.2.1 Лексический диктант №1

Определите значение следующих слов:

1 aspire
2. cooperate
3. hold
4. sign
5. ban
6. eliminate
7. settle
8. restore
9. ease
10. pledge
11. entitle
12. declare
13. provide
14. respect
15. protect
16. implement
17. violate
18. abuse

Лексический диктант №2

Определите значение следующих выражений

1 to finally agree upon or decide
2 to defend or keep safe
3 to prohibit
4 to have a strong desire to achieve
5 to use in a way that is wrong or bad
6 to free from pain, worry or trouble
7 to announce in a formal way
8 to express honor or esteem towards

9 to promise seriously or publicly to do smth
10 to supply
11 to go against or refuse to obey a law, an agreement, etc
12 to give somebody the right to have or do smth
13 to carry out or put into action
14 to organize
15 to write one's name on
16 to get rid or destroy
17 to bring back into use or existence
18. to work together with somebody else in order to achieve smth

5.2.2 Примеры грамматических диктантов.

Грамматический диктант №1

1. Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple) . My father ... a teacher.
2. Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple) He ... a pupil twenty years ago.
3. Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple) I... a doctor when I grow up.
4 Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple).
My sister ... not ... at home tomorrow.
4. Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). They … a cottage in the country two years ago.
6 . Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). I…..a very big family.
7-Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). The tourists … a long journey. They were very tired.
8. Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). Kate … a funny dog. Its name is Spot.
9. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
There (to be) 22 million homes in Britain - big homes and small homes, old cottages and new buildings, houses and flats.
10. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Many British people (to love) old houses.
11. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
They also (to love) gardening, and there (to be) gardens everywhere you go: in towns, villages and out in the country.
12. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Two thirds of families in Britain (to own) their houses.
13. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Millions of these houses (to be) the same with two or three bedrooms and a bathroom upstairs, dining room and kitchen downstairs.
14.Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:T
here (to be) a great many different kinds of homes in Britain, but there (to be) not enough!
15 Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
It (to be) often very difficult for young people to find a home when they (to want) to start a family.

Грамматический диктант №2

1. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
British homes (to be) usually smaller than American homes.
2. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
But like Americans, different generations usually (not to live) in the same house.
3. Переведите и запишите пропущенные слова.
He is the _ (лучший) teacher in my school.
4 Переведите и запишите пропущенные слова.
It is the _(самый холодный) day today.
5 Переведите и запишите пропущенные слова.
John is a_(хуже) singer than me.
6 Переведите и запишите пропущенные слова.
This is the _(самая смешная) story I know,72 Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
Now human beings__(to kill) our planet.
7 .Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
People usually(not to care) about the environment.
8. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
The builders have___(to cut down) a lot of trees in the forest.
9 .Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
As a result many animals were to___(to die out).
10. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
When did the destruction of this countryside_____(to start)?
11. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
_____he____(to plant) a tree at that time yesterday?
12. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
_____he(to plant) down the tree by 6 o'clock yesterday?

13. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
According to the forecast a disaster_(to happen) soon.

Грамматический диктант №3

1. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
This is my (parents)…… house.
2. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Give me ……apple, please
3. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
In the old house we can see a lot of …..(mouse).
4. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Do you see (this)…… planes in the sky?
5. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
My hobby is …..(swim).
6. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
A lot of buildings (build) every year in big cities.
7. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
…are you sad? - I am tired.
8. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
I like (watch) TV in the evenings.
9. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the….(clever) woman I have ever seen.
10. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
He is …..(good) than her cousin.
11. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:

It is the …… (bad) book I have ever read.
12. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the …..(important) person at work.
13. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The …..(one) time I was in Rome was in 2010.
14. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The ….(two) part of the book is about art.
15. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is …(I) relative.
16. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
a teacher? (Carmen, to be)
17. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
How old? (you, to be)
18. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
Who going to the cinema with you?(to be)
19. Поставьте данные слова в правильном порядке
a mobile? have he Does
20. Поставьте данные слова в правильном порядке
you are going do What evening to this?

5.3 Примеры тестовых заданий

1. St Petersburg ….in 1703
   A. was founded
   B. is founded
   C. will be founded

2. The USA is... a union of 50 states.
A. a constitutional republic
B. a presidential republic
C. a federal republic
D. a constitutional monarchy
E. a republic

3. The USA consists of....
   A. 49 states and the state of the Hawaii Islands
   B. 50 states and the District of Columbia
   C. 49 states and the District of Columbia
   D. 51 states
   E. 15 states

4. The population of the United States is over 250 million people, including тоге than 22 million ...
   A. Europeans
   B. Spaniards
   C. Hispanics
   D. Italians
   E. Africans

5. Though mainly ... in origin, Americans are derived from nearly all races and nations.
   A. European and Indian
   B. Spanish and European
   C. European and African
   D. English and Spanish
   E. African and Russian

6. English is ... language
   A. the official and predominant
   B. the official and preferred
   C. the first minority and preferred
   D. the first minority
   E. the second official

7. ... is the preferred language of sizeable minorities in New York City, Florida, and along the Mexican border.
   A. Italian
   B. Spanish
   C. German
   D. French
   E. Arabic

8. A ... is a coin of 25 cents.
   A. Penny
   B. Dime
   C. Nickel
   D. Quarter
   E. Dollar

9. The USA is situated in the central and southern parts of the continent of North America, and includes ... in the ... Ocean;
   A. the state of Alaska and the Falkland Islands; Pacific
   B. the state of Alaska and Cuba; Atlantic
   C. The state of Alaska in the north-western part of North America, and also the
   D. Hawaii Islands; Pacific
   E. Cuba and the Hawaii Islands; Pacific
   F. The state of Alaska; Atlantic

10. The United States ... stretches across North America from the Atlantic Ocean in the east to the Pacific Ocean in the west, From Canada in the north to Mexico, the Gulf of Mexico and the Gulf of California in the south.
   A. (including the Hawaii)
   B. (including the Hawaii and Alaska)
   C. (excluding the Hawaii)
   D. (excluding the Hawaii and Alaska)
   E. (including Alaska)

11. What are the highest mountains in the USA?
   A. The Rocky Mountains, the Cordillera and the Appalachian Mountains
   B. The Rocky Mountains, the Cordillera and the Sierra Nevada
   C. The Cordillera, the Appalachian Mountains and the Sierra Nevada
   D. The Appalachian Mountains, the Sierra Nevada and the Rocky Mountains
   E. The Sierra Nevada Mountains

12. Дополните предложение.
The areas in the middle of the country are called ... .
   A. the prairies
   B. the Mississippi Valley
   C. the Great Lakes
   D. the Rocky Mountains
   E. the Sa1t Lakes

13. In the north-eastern part, there is the region of ... .
   A. the prairies
   B. the Mississippi Valley
   C. the Great Lakes

D. the rivers
E. the forests

14. ... there is the Niagara River and the famous Niagara Falls.
A. In the north-eastern part of the USA
B. In the north-western part of the USA
C. In the south-eastern part of the USA
D. In the south-western part of the USA
E. In the south of the USA

15. The largest rivers in the USA are ... .
A. the Mississippi River, the Missouri and the Ohio
B. the Mississippi River, the Missouri and the Grand
C. the Missouri River, and the Colorado
D. the Alabama River, the Sacramento and the Columbia
E. The Grand and the Colorado

16. The largest rivers in the west of the country are ... .
A. the Connecticut River and the Colorado River
B. the Colorado River and the Mississippi River
C. the Columbia River and the Providence River
D. the Columbia River and the Colorado River
E. the Alabama and the Columbia

17.... is the largest river in Alaska.
A. the Yukon
B. the Snake
C. the Wailuku
D. the Savannah
E. the Alabama River

18. The first inhabitants of North America were ... .
A. Dutch and Indians
B. Indians and Eskimos
C. Indians and Spaniards
D. Indians and Englishmen
E. Africans

19. The American 50-star flag was raised for the first time оп July 4, .
A. 1690
B. 1960
C. 1790
D. 1970
E. 1590

20. Выберите правильный вариант ответа.
On ... , the bell rang out to announce the first reading of the Declaration of Independence to the people of ... .
A. *July* 4, 1776; Chicago
B. *July* 8,1767; Minneapolis
C. *July* 8,1767; Charlestown
D. *July* 8,1776; Philadelphia
E. *July* 4,1776; Alabama

21. Дополните предложение.
Benjamin Franklin proposed that the ... be the national bird, because it was a true native of the country.
A. turkey
B. goose
C. cock

D. vulture
E. hen.

22. The bald eagle is ... .
    A. really bald
    B. black-streaked
    C. wingless
    D. "white-streaked"
    E. really black
23. The Statue of Liberty was given by the people of ... .
    A. Italy
    B. Spain
    C. France
    D. England
    E. Russia
24. Fonds for the Statue of Liberty were raised by the ... people.
    A. French
    B. Italian
    C. Spanish
    D. English
    E. American
25. Construction of the pedestal of the Statue of Liberty started in 1884 but soon stopped because ... .
    A. the money ran out
    B. it was prohibited by the French government
    C. of the storm
    D. of the war
    E. of the competition
26. The Statue of Liberty was then carefully ... and ... .
    A. lifted on the pedestal; fixed
    B. taken apart; shipped to America
    C. planed to the Bedloe's (now Liberty) Island
    D. lifted ; broken
    E. shown ; sold
27. The United States national motto is ... .
    A. Uncle Sam
    B. In God We Trust
    C. E pluribus unum (One out of many)
    D. To be or not to be
    E. To learn and to learn
28. The head of the American state and government is the President, elected for ... years.
    A. five
    B. seven
    C. six
    D. four
    E. two
29. The political system of the U.S. consists of ... branches.
    A. two
    B. three
    C. four
    D. five
    E. seven
30. The legislative body is the Congress consisting of ... .
    A. the Senate and the House of Representatives

B. the House of Commons and the House of Representatives
C. the House of Commons and the Senate
D. the House of Representatives and the President
E. The Senates

31. The American Senate consists of ... members.
A. 130
B. 200
C. 250
D. 100
E. 300

32 . The House of Representatives in America has about 450 members elected by popular vote every ... years.
A. three
B. four
C. five
D. two
E. six.

33. The American Senate comprises lawmakers, who serve ... terms.
A. four-year
B. five-year
C. six-year
D. seven-year
E. three-year.

34. The terms of the American senators are staggered, so that only ... Senate is elected every two years.
A. hala
B. 1/3
C. 2/3
D. a guarter
E. 1/5

35. Дополните предложение.
«To attend high school" in the U.S. means to attend ....
A. School
B. Junior school
C. Junior and senior school
D. University
E. School and university

36. Выбери подходящий синоним к подчеркнутому слову.
“The principal of school is Mr A.' In American English, the underlined word is for English ... .
A. director
B. manager
C. headmaster
D. teacher
E. pupil

37. In English, vacation is equal to ... .
A. holiday(s)
B. break
C. recess
D. rest
E. weekend

38. Выберите подходящий русский эквивалент к подчеркнутому слову.
In American English, recess means ... .

A. перерыв в работе парламента
B. каникулы (в школе, университете)
C. глухое место, тайник
D. ниша; маленькая бухта
E. перерыв на обед

39. In American English, freshman means ... .
A. вновь прибывший
B. новичок в деле
C. новенький в школе
D. первокурсник
E. выпускник

40. The vast majority of students at the primary and secondary levels go the public schools.
A. изучающий что-либо
B. ученый
C. учащийся
D. студент
E. вновь прибывший

41. Выберите правильный вариант
Public schools in the USA are ..., while in Britain "public school" means ... secondary school where children usually live as well as study.
A. free; private fee-paying
B. private fee-paying; free
C. free; -
D. free; free
E. private fee-paying; -

42. Выберите правильный русский эквивалент к подчеркнутому слову.
In England pupils usually select about half their work in grades 9 through 12.
A. ступень
B. градус
C. класс, год обучения
D. достоинство, сорт
E. степень

43. Выберите правильный вариант ответа.
Who discovered America?
A. Christopher Columbus .
B. George Washington.
C. The pilgrims .
D. John Glenn.
E. Abraham Lincoln.

44. Who was the first president of the USA?
A. Abraham Lincoln
B. George Washington
C. Franklin D. Roosevelt
D. Tomas Jefferson
E. Christopher Columbus

45. What is the national symbol of America?
A. The rose
B. The bald eagle
C. The shamrock
D. The sun
E. The moon

46. Which is the United States capital?

A. New York City
B. Los Angeles
C. Washington, D.C
D. Chicago
E. San Francisco

47. Where is the Statue of Liberty?
A. New York
B. Massachusetts
C. California
D. Washington
E. Los Angeles

48.The American f1ag has:
A. thirteen stripes
B. thirty stripes
C. fifty stripes
D. fifteen stripe.
E. fifty - one stripes

49. Where is the tallest building in the world?
A. New York City
B. Chicago
C. San Francisco
D. California
E. Los Angeles

50. When do Americans celebrate Independence Day?
A. July 4
B. December 25
C. February 14
D. June 4
E. March 8

51. What is the national sport in America?
A. football
B. soccer
C. baseball
D. tennis
E. rugby

52. Who was the first man оп the moon?
A. Yury Gagarin
B. John Glenn
C. Neil Armstrong
D. Valentina Tereshkova
E. German Titov

53. What is the largest city in Australia?
A. Sydney
B. Canberra
C. Melbourne
D. Atlanta
E. Belfast

54. What is one of Australia's most famous and best-loved animals?
A. The penguin
B. The Eagle
C. The koala
D. The swan

E. The ostrich
55. Australia is a(n):
A. Peninsula
B. Island continent
C. City
D. District
E. Town
56. What currency is used in New Zealand?
A. The New Zealand pound
B. The New Zealand shilling
C. The New Zealand dollar
D. The German mark
E. The Italian lira
57. Christopher Columbus landed in America in:
A. 1620
B. 1942
C. 1492
D. 1312
E. 1542
58. Washington, D.C., is a:
A. State
B. Country
C. District
D. T own
E. City
59. How many states are there in America?
A.50
B.52
C.25
D.57
E. 15
60. Who arrived at Plymouth Rock in 1620?
A. The Indians
B. The pilgrims
C. The French
D. The Africans
E. The Italians
61. In which month is Thanksgiving Day celebrated?
A. December
B. February
C. November
D. March
E. May
62. Who built the first car?
A. Benjamin Franklin.
B. Alexander Graham Bell
C. Henry Ford
D. John Glenn
E. Abraham Lincoln
63. What is the capital of Georgia?
A. Atlanta
B. San Francisco

C. Los Angeles
D. Chicago
E. California
64. What is the tallest building in the world?
A. The Empire State Building
B. The Sears Tower
C. The Washington Monument.
D. The Lincoln Memorial
E. The Jefferson Memorial
65. Who fought against racial discrimination in the 1960's?
A. Martin Luther King, Jr.
B. Frank Lloyd Wright
C. Emily Dickinson
D. John Glenn
E. Neil Armstrong
66.The Statue of Liberty was a gift from:
A. Italy
B. England
C. France
D. Greece.
E. Turkey
67. What is the capital of Massachusetts?
A. St. Louis
B. Memphis
C. Boston
D. Atlanta
E. Los Angeles
68. A famous American artist is:
A. Norman Rockwell
B. Jack London
C. Robert Lee Frost
D. Mark Twain
E. Colin Howard
69. The first university in America was:
A. Boston University
B. Harvard
C. M I T
D. Oxford.
E. Cambridge
70. Who was the first president of the United States?
A. Thomas Jefferson.
B. Abraham Lincoln.
C. George Washington.
D. Bill Clinton.
E. George Bush.

5.4 Примеры контрольных работ

Контрольная работа №1

Task 1. Choose the correct answer.

1. How many independent states are there on the British Isles?
A. 2
B. 3
C. 5
D. 1

2. What is the symbol of England?
A. a thistle
B. a rose
C. a shamrock and a red hand
D. a daffodil
3. What is the symbol of Scotland?
A. a thistle
B. a rose
C. a daffodil
D. a shamrock
4. What is the symbol of Wales?
A. a thistle
B. a rose
C. a daffodil
D. a shamrock
5. What is the symbol of Northern Ireland?
A. a thistle
B. a rose
C. a shamrock and a red hand
D. a daffodil
6. Where is Shakespeare's birthplace?
A. in London
B. in Stratford-on-Avon
C. in Glasgow
D. in Cardiff
7. Which is the most popular sport in Britain?
A. Football
B. Rugby
C. Tennis
D. Baseball
8. When is St. Valentine's Day celebrated?
A. January 1
B. October 31
C. February 14
D. July 4
9. The British Isles are separated from the European Continent by …
A. the North Sea and the Irish Sea
B. the North Sea and the English Channel
C. the English Channel and the Atlantic Ocean
D. the Irish Sea
10. When did London become the capital of England?
A. in the 11th century
B. in the 13th century
C. in the 15th century
D. in the 14th century

Task 2. Read the texts and guess what place of interest it is.

1) This building was built in the 18th century. It is open to visitors several days a week. The changing of the Guard is a very interesting ceremony to watch. Now it is the home of the Queen.

2) This building is a very interesting place in the capital of the UK. It was a fortress, a royal palace and later a prison. Now it is a museum. There are a lot of interesting collections in it.

3) This building stands on the river Thames. The official name of it is the Palace of Westminster.It is the place of the British Parliament. Its members make laws there. The famous clock Big Ben stands near them.

4) This is the symbol of the capital. It is a famous clock. It was renamed the Elizabeth Tower in 2012 in honour of the Queen's Diamond Jubilee.

5) This building is the greatest work of the architect Sir Christopher Wren. It is a famous church.

It is very beautiful. It was built in 1708.

6). It is the main square of London. There is a column to Admiral Nelson in the centre of it. A lot of tourists come here every day.

Контрольная работа №2

Task 1. Read the texts and say what place it is.

1. A museum of art and culture situated in Saint Petersburg. It is one of the largest and oldestб museums of the world. There are 3 million works of art in this museum and the largest collection of paintings in the world.

2. A television and radio tower in Moscow. This construction has 45 levels. Standing 540 meters tall, it is the highest building in Europe.

3. The deepest and one of the clearest lakes in the world, which is 25 million years old. It contains 20 per cent of the world's fresh water.

4. The highest mountain in the Caucasus and the highest mountain in Europe. Its height is 5642 metres.

5. A summer residence of the Russian monarchs located not far from St. Petersburg. It is a brilliant palace and park ensemble with 150 fountains. It is sometimes called the Russian Versailles.

6. The heart of Russia and the central square of Moscow, one of the most beautiful and famous places in the world. It used to be Moscow's main market place, now it is used for festivals and public ceremonies.

7. A historic theatre in Moscow, with one of the oldest and greatest opera and ballet companies in the world. It was opened in 1825.

8. The official residence of the President of Russia, the symbol of our capital.

Task 2. Fill in the gaps A – F with the correct words 1 – 8. There are two odd words.

1) clear, 2) colour, 3) dark, 4) enjoy, 5) exist, 6) popular, 7) see, 8) snow

Lake Baikal is the world's oldest and deepest freshwater lake. It is surrounded by rocky mountains, the tops of which are covered with A _____. Its water is so B _____ that any object can be seen well at the depth of 40 meters. It contains more water than the Great lakes in North America. The C _____ of Baikal's water is close to that of the sea. It is similar to dark blue or blue green. In winter this lake is almost completely covered in ice. By the end of winter, the ice is 1 metre thick. Two-thirds of its 1,700 species of plants and animals don't D _____ anywhere else in the world.

The Baikal is one of the most beautiful lakes of the planet and one of the few that is still 72 growing. Lake Baikal is a E _____ tourist attraction. Millions of people come to F _____ their vacations there.

5.5 Примеры дифференцированных заданий

Вариант 1

1 Напишите слова во множественном числе a boy,

2 Напишите слова во множественном числе. a goose,

3 Напишите слова во множественном числе. the watch,

4 Напишите слова во множественном числе. a mouse

5.Напишите числительное 125

6 Напишите числительное 25

7 Напишите числительное 107

8 Напишите числительное 2534

9. Составьте диалог из данных фраз диалог.

Hello! Let me introduce myself! How are you, Mr…? Good morning! My name is … . Wha is your name? I am well. And you? Fine, thanks.

26. Соотнесите выражения:

1. Let me introduce myself. а) Как дела?

2. Pleased to meet you. b) Как жизнь?
3. How's life? c) Разрешите представиться.
4.So-so. d) Рад тебя видеть.
5. How is it going? e) Так себе.

27 Напишите сокращенные формы выражений: I am
28 Напишите сокращенные формы выражений: he is not
29 Напишите сокращенные формы выражений: We are –
30 Напишите сокращенные формы выражений You are -
31 Напишите сокращенные формы выражений Is not-
32 Напишите сокращенные формы выражений I am not-
33 Напишите сокращенные формы выражений She is –
34.Напишите сокращенные формы выражений They are-
35.Прочитайте и письменно переведите текст.

My name is Alexander, Alex for short. I am a college student. I am sixteen. I'm a sociable person. 1 have three foreign friends — Nora, Peter and Jane. We are of the same age. We are fond of modern music, books, sports and travelling. Nora is Swedish. She is a college student too. She is a tall blonde. She is very beautiful. Peter is from Warsaw. He is a future designer. Jane is from Great Britain. She is a sociology student from London. None of us is married. We are too young for that!

We are really good friends, not just acquaintances. We exchange emails, speak very often on the phone and Skype and even visit each other.

36 Верно ли эти утверждение? - Jane is sixteen.
37.Верно ли эти утверждение? -Peter is Polish.
38.Верно ли эти утверждение? - Peter is a designer.
39.Верно ли эти утверждение? -All the friends are smart computer users.
40.Верно ли эти утверждение? -Alexander, Jane, Nora and Peter are pen friends.

Вариант 2

41 Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент.
A man can do no more than he can.
42 Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент
Who live in glass houses should not throw stones at their neighbors.
43 Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент
You must learn to walk before you can run.
44 Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент
A bird may be known by its song.
45 Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент
A tree must be bent while young.
46 Вставьте порядковое или количественное числительные
There are_____months in a year.
47. Вставьте порядковое или количественное числительные
January is_____month of the year.
48. Вставьте порядковое или количественное числительные
December is_____month of the year and_month of winter.
49. Вставьте порядковое или количественное числительные
There are_____days in a week: one is Monday,_____one is Tuesday,
_____one is Wednesday,____one is Thursday,_____one is Friday,
_____one is Saturday and___one is Sunday.
50 Вставьте порядковое или количественное числительные
Sunday is_____day of the week in England and_____one in Russia.

51 Соотнесите слова из левой колонки с описанием их значения из правой колонки:

1.grandmother . daughter of your brother or sister

2.mother-in-law	b. mother of your mother or father
3.nephew	c. brother of your mother or father
4.grandson	d. one of two children born at the same time to the same mother
5.niece	e. son of your brother or sister
6.great-grandfather	f. son of your son or daughter
7.uncle	g. daughter of your grandson or granddaughter
8.twin	h. father of your grandfather or grandmother
9.great-granddaughter	i. sister of your father or mother
10.aunt	j. mother of your wife or husband

Вариант3

1 Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
There (to be) 22 million homes in Britain - big homes and small homes, old cottages and new bu
2 Переведите и запишите пропущенные слова.
John is a_(лучше) singer than me.
ildings, houses and flats.
3. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Many British people (to love) old houses.
4. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
They also (to love) gardening, and there (to be) gardens everywhere you go: in towns, villages and out in the country.
5. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Two thirds of families in Britain (to own) their houses.
6. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Millions of these houses (to be) the same with two or three bedrooms and a bathroom upstairs, dining room and kitchen downstairs.
7.Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:T
here (to be) a great many different kinds of homes in Britain, but there (to be) not enough!
8. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
It (to be) often very difficult for young people to find a home when they (to want) to start a family. 9. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
British homes (to be) usually smaller than American homes.
10. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
But like Americans, different generations usually (not to live) in the same house.
11. Переведите и запишите пропущенные слова.
He is the _ (лучший) teacher in my school.
12 Переведите и запишите пропущенные слова.
It is the _(самый холодный) day today.
13 Переведите и запишите пропущенные слова.
John is a_(хуже) singer than me.
14 Переведите и запиште пропущенные слова.
This is the _(самая смешная) story I know,
15. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
organized – организованный
The exhibition is organized by two societies.
The exhibition organized by the two societies was held in London.
The society of Motor Manufactures organized the exhibition in London.

Вариант 4

1. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
is (to) – должен
The equipment is to be supplied by a Japanese firm.
The equipment is being supplied by a Japanese firm. 17

The equipment is supplied by a Japanese firm.
2. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
has, have (to) – должен
a)The electrical equipment has been manufactured in france. b)Electrical equipment of special design has to be manufactured. c)They have electrical equipment manufactured in France.
3. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
manufacturing – производящий
CAV is a British firm manufacturing diesel engines.
The firm is manufacturing diesel engines for automobiles.
By 2020 the firm will be manufacturing 1-2 million engines a year.
4. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
experimenting -экспериментируя
They are experimenting with the new component.
Experimenting with the new component they found out that it was most suitable for road surfacing.
The two men started experimenting with the component several years ago.
5. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
.tested -испытал
The motor car was tested on the roads.
he firm tested the motor car on the mountain roads.
The motor car was to be tested next spring.
6. Подберите слово к определению ниже.
creature, extinct, species, endanger, damage, wildlife, habitat, destroy, cure, development, size, weight, cardboard, include, rainforest, mammal, insect
A kind of animal no longer existing -
A group of plants and animals of the same kind -
A place where an animal or a plant is found -
To damage so much that it's completely ruined -
To make a disease go away by medical treatment –
7 Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
Now human beings__(to kill) our planet.
8 .Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
People usually(not to care) about the environment.
74. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
The builders have___(to cut down) a lot of trees in the forest.
9 .Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
As a result many animals were to___(to die out).
10 Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
When did the destruction of this countryside_____(to start)?
11. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
_____he____(to plant) a tree at that time yesterday?
12. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
_____he(to plant) down the tree by 6 o'clock yesterday?

13. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
According to the forecast a disaster_(to happen) soon.
14 .Составьте специальные вопросы из предложенных слов.
are / this / at / Why / like / looking / you / me?
do / to / university / What / enter / you / want?
Nick / his / How / does / after / disease / feel?
How / were / people / there / the / many / street / in?
are / holidays / Where / for / you / going / your?
Вариант 5

15. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
This is my (parents)…… house.
16. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Give me ……apple, please
17. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
In the old house we can see a lot of …..(mouse).
18. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Do you see (this)…… planes in the sky?
19. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
My hobby is …..(swim).
20. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
A lot of buildings (build) every year in big cities.
21. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
…are you sad? - I am tired.
22. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
I like (watch) TV in the evenings.
23. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the….(clever) woman I have ever seen.
24. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
He is …..(good) than her cousin.
25. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
It is the …… (bad) book I have ever read.
26. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the …..(important) person at work.
27. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The …..(one) time I was in Rome was in 2010.
28. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The ….(two) part of the book is about art.
29. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is …(I) relative.
30. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
a teacher? (Carmen, to be)
31. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
How old? (you, to be)
32. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
Who going to the cinema with you?(to be)
33. Поставьте данные слова в правильном порядке
a mobile? have he Does
34. Поставьте данные слова в правильном порядке
you are going do What evening to this?
35. Поставьте данные слова в правильном порядке
is living moment? Where the at she
36. Поставьте данные слова в правильном порядке
have dinner you Where did night? last
37. Поставьте данные слова в правильном порядке
are listening music you What to?
38. Поставьте данные слова в правильном порядке
theater? they the How to often do go.

5.6 Примеры практических работ

Практическая работа №1 Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.

Цель: Развитие речевых компетенций, чтения с извлечением частичной и полной информации
Формирование коммуникативной компетенции, расширение кругозора.

Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5,,М1,М2,М3,М4,П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Ход работы:

Задание 1. Запишите и запомните вокабуляр по теме.

1. First name, Christian name - имя
2. surname/second name/family name - фамилия
3. maiden name- девичья фамилия
4. by the name of …- по имени
5. patronymic, middle name- отчество
6. namesake - тезка , nameday - именины
7. … was nicknamed…- прозвали
8. …is named after…- назван в честь
9. ... is 16 years old…- 16 лет
10. at the age of …- в возрасте
11. childhood; adolescence/youth – детство, юность
12. an adult; a grown-up- взрослый ; youngster- юнец
13. the same age as…- того же возраста, что и …
14. is my senior (junior) by a year – старше (моложе) меня на год

Types of people

15. adolescent – юноша, молодой человек
16. acquaintance – знакомый
17. best friend – лучший друг
18. boyfriend/ girlfriend – друг/подруга
19. classmate – одноклассник
20. neighbour – сосед

Задание 2. Ответьте на вопросы

Teacher: What can you tell about the figures of different people?

Pupil 1: People’s bodies can be slim or stout.

Pupil 2: A person may be tall, middle-sized or short.

Teacher: What does it mean when we say “She is middle-sized?”

Pupil 3: It means she is not very tall and not very short.

Teacher: Who is the tallest boy in your class?

Pupil 3: Vitya is the tallest boy in our class.

Teacher: Who is the shortest girl in your class?

Pupil 3: Dasha is the shortest girl in our class.

Teacher: Are you tall enough for your age?

Pupil 3: I think I'm tall enough for my age.

Teacher: What else can you add?

Pupil 4: A person may be thin or thick or plump.

Teacher: Is it better to be plump or thin?

Pupil 5: I think, it is better to be thin.

Teacher: Are you thin or plump?

Pupil 5: To my mind, I'm thin.

Teacher: What can you tell about the faces of different people?

Pupil 6: People's faces can be round, oval, square or narrow.

Teacher: What do you know about people's hair?

Pupil 7: People's hair can be curly, straight, dark, fair, long or short. Its colour may be black or fair, chestnut or red.

Teacher: Say some words about people's noses.

Pupil 8: People's noses may be long or short, straight or crooked, aquiline or snub (turned up).

Teacher: Tell me about people's eyes.

Pupil 9: Eyes may be large or small. They may be of different colours: grey, green, blue, black or hazel (brown).

Teacher: What colour are your eyes? What colour of eyes do you like best?

Pupil: My eyes are black. But best of all I like dark blue eyes.

Задание 2 Соотнесите описания людей с их изображениями:

1. He isn't very tall. He's short and stocky.

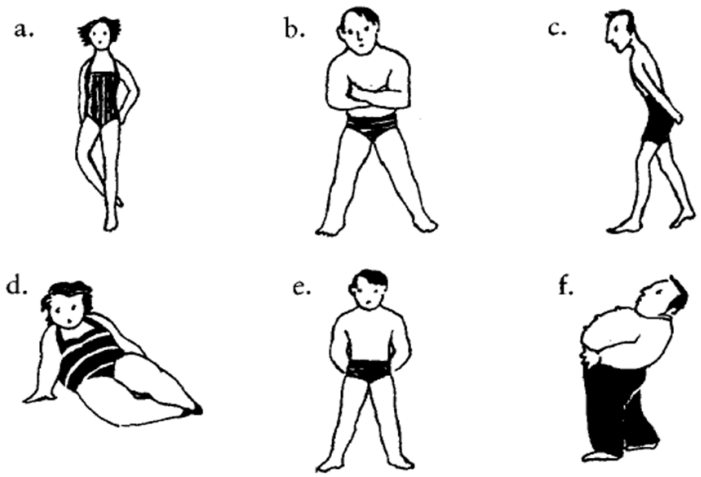
2. She's tall and slim. She's got a lovely figure.

3. He's quite a big guy. He's quite well-built.

4. She's a bit overweight. She's quite plump, isn't she?

5. He's very fat. He's absolutely enormous.

6. He's very thin. He's so skinny.



Задание 3 На картинках даны отрывки текстов. Соотнесите отрывки (под буквами) с их источниками (под цифрами).

1. An extract from a novel.

2. An extract from a newspaper report.

3. An extract from the Guinness Book of Records.

4. An advertisement in a lonely hearts section of a newspaper.

a.

Small, slim, blue-eyed blonde, GSH, early 30's WLTM hunky male 28-38 for fun and friendship. Call me on 09765-567892.

b.

The first man was small and wiry, with sharp, strong features. Behind him walked his opposite, a huge man, with wide shoulders; and he walked heavily, dragging his feet a little, the way a bear drags his paws.

c.

The police are looking for a man of average height and medium build in his mid-twenties. He was last seen wearing a dark green or grey anorak.

d.

The tallest man in medical history is Robert Pershing Wadlow who was born on 22nd February 1918 in Illinois, USA, and who died on 15th July 1940 in Michigan. He was last measured on 27th June 1940 and was found to be 272cm tall.

Задание 4 Поставьте в предложения следующие словосочетания:

long nails

big feet

lovely complexion

hairy chest

bad skin

deep voice

long legs

thin legs

1. Size 12! Are these your shoes? You've got _____ , haven't you?

2. You've got such _____ .Would you like to move the seat back a bit?

3. I've never seen you in shorts before. You've got such _____ . You should go running and try to build up them up a bit!

4. My boyfriend's got a really _____ . It's like being with a gorilla.

5. You've got such lovely _____ . Are they real?

6. He's got such a _____ . I find it very sexy when he speaks to me on the phone.

7. Keith's new girlfriend must spend a fortune on face cream to have such a _____ .

8. Poor Tim. He's had really _____ since he was 13.

Задание 5. Вместо пропусков поставьте данные в скобках слова.

1. He's a _____ , _____ man with _____ , _____ hair. (short, tall, fair, good-looking)

2. She's a _____ , _____ woman with _____ hair. (tall, long, thin)

3. I've got _____ , _____ hair and I'm tall and very _____ . (thin, straight, black)

4. She's very _____ with a _____ tan and _____ _____ hair. (blonde, lovely, good-looking, long)

5. I wouldn't describe my husband as _____ , _____ and _____ ! Short, overweight, and going thin on top is more accurate! (handsome, dark, tall)

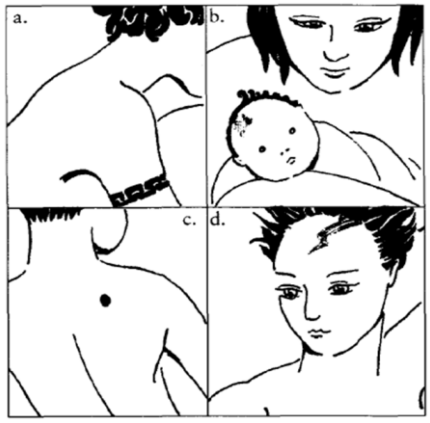
Задание 6 Соотнесите предложения и картинками:

1. The accident left a scar on his forehead.

2. He's got a birthmark on his head.

3. I've just had a tattoo done.

4. He's got a mole on his back.



Задание 7.
Работа в парах. Прочитайте диалог по ролям. Pupil 1: Hello! I'm very glad to see you!
Pupil 2: Hi! So am I! I haven't seen you for ages. How are you?
Pupil 1: I'm fine, thank you! And you?
Pupil 2: I'm OK. I hear, you've got a new girl in your class.
Pupil 1: That's right.
Pupil 2: I've heard so much about her. Tell me about her. What's she like?
Pupil 1: Well, she's nice and good-looking.
Pupil 2: What does she look like?
Pupil 1: She is tall and slim. She's got long fair hair.
Pupil 2: What colour are her eyes?
Pupil 1: Her eyes are dark blue and rather large.

Pupil 2: How old is she?
Pupil 1: She is 12. Who does she look like?
Pupil 2: She looks like her mother.
Pupil 1: I'm looking forward to meeting her.
Pupil 1: Lyosha, will you help me, please?
Pupil 2: With pleasure.
Pupil 1: You see, my friend Nikita is coming today, but I can't meet him at the station. I have a meeting after my lessons. Will you meetт him?
Pupil 2: Sure. But I've never seen him.
Pupil 1: No problem. I'll try to describe him.
Pupil 2: OK. What does he look like?
Pupil 1: He is twelve, but I think he looks older as he is rather tall for his age.
Pupil 2: Hair?
Pupil 1: Fair and short…He has large green eyes and a straight nose.
Pupil 2: I'm afraid it is not much. There'll be a lot of boys like that at the station.
Pupil 1: One more thing. Nikita has a big mole on his left cheek.
Pupil 2: That'll help me for sure. Go to your meeting and I'll meet your friend.

Задание 7. Составьте диалог, используя известные тебе слова и выражения по теме «Внешность».

Задание 8. Прочитай и переведи текст.

My neighbor Alex is 18 years old and he is a student. Alex is quite good looking. He is not very tall. He is well-built and has got broad shoulders, sturdy chest and strong back. His neck is quite short and firm.

Alex is very sporty; he does karate and goes running every day. That is why he has got well-developed muscles. His arms and legs are quite short, but they are very firm, his fingers are stumpy and his feet are not very large. Alex is very strong; he can lift heavy things easily.

He has got handsome roundish face. His forehead is quite low; he has got thick eyebrows. Alex has got bright green almond-shaped eyes. His nose is not very big and it is a little snub. He has got small ears. His lips are neither full nor thin. He is usually clean-shaven and wears a neat small beard on his chin. As many people with red hair, Alex has got freckles on his face. He also has got a small scar on his forehead.

Alex usually wears casual or sport clothes. He likes wearing jeans very much. He prefers wide blue jeans. He enjoys wearing sports shoes too. He often chooses clothes of brown, green or blue colours. These colours suit **him very well.**

Задание 8. Составьте описание самого лучшего друга в группе на английском языке.

Практическая работа №2

Тема:3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда**.**

Цель: Развитие речевых компетенций, чтения с извлечением частичной и полной информации
*Ф*ормирование коммуникативной компетенции, расширение кругозора.

Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5,,М1,М2,М3,М4,П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Задание 1: Прочитайте и переведите диалог на русский язык.

Breakfast at the restaurant

Waiter: Good morning! What would you like for breakfast?
Guest: Well, I'll have some bread and butter or some buttered toast, eggs and bacon and cornflakes with milk.
Waiter: What would you like, tea or coffee?
Guest: In the morning I prefer a cup of strong coffee.
Waiter: How many lumps of sugar do you take in your coffee? Do you take milk with your coffee?
Guest: I usually take two lumps of sugar and have my coffee with milk.
Waiter: What else would you like to order?
Guest: You see, I didn't want to take a substantial breakfast but today I'd like to taste your sandwiches with cheese. I see you have sandwiches with cheese on the menu. What kind of cheese is that?
Waiter: Any kind you like. We have soft piquant cheeses — Roquefort and Cheddar, mellow cheeses — Swiss and Cheshire,

and soft cheeses — Edam, Camembert and Brie.
Задание 2: Прочтите и переведите диалог, затем сыграйте его по ролям, выбрав блюда на свой вкус.
1st Guest: Let's call a waiter and make the orders.
Waiter: What can I do for you?
1st Guest: Breakfast for two, please.
Waiter: What would you like for breakfast? Today we've got a big choice of dishes.
1st Guest: Will you bring us something substantial to your taste?
Waiter: Here is the menu. Make your choice, please.
1st Guest: I'd rather have pancakes, bacon and eggs and a cup of coffee.
Waiter: How would you like your coffee?
1st Guest: Make it white, not very strong and put two lumps of sugar in it, please.
Waiter (to the second guest): What would you like for breakfast?
2nd Guest: I'd like fried eggs, meat pâté and toasts with marmalade. Then bring me a fruit salad and some fruit juice, please.
Waiter: What juice would you like?
2nd Guest: Orange juice, please.
Waiter: Anything else?
2nd Guest: No, that's all.
Waiter: Just a minute, it won't take long.
(After the breakfast.)
1st Guest: How much do we pay?
Waiter: Here's your bill, please.
1st Guest (paying for the breakfast): Here you are. Keep the change, please.
Waiter: Thank you, sir! Come again, please.
Vocabulary:
meat pâté ['paetei] мясной паштет
Roquefort ['rokfo:] сыр Рокфор
Cheddar [tfedo] сыр Чедер
piquant ['pi:kont] пикантный
mellow ['melou] спелый, зрелый
Swiss cheese [swis] швейцарский сыр
Edam [T:dæm] сорт голландского сыра Эдам
Cheshire [tjefo] сорт твердого сыра
Camembert [kæmam'ba] сыр Камамбер
soft мягкий
Brie [bri:] сорт французского сыра Бри
Задание 3: Переведите на английский язык.
1. Что бы вы хотели на завтрак? Вот меню. Выбирайте, пожалуйста.
2. Вы уже сделали заказ или нет?
3. Что еще вы хотели бы заказать? У нас сегодня большой выбор блюд.
4. Что вы будете пить, чай или кофе?
5. Какой кофе вы хотите? Сколько кусочков сахара вы кладете в кофе?
6. Утром я предпочитаю чашку крепкого кофе с молоком или сливками.
7. Я не хотел завтракать плотно, но сегодня я хотел бы попробовать мясной паштет.
8. У нас сегодня есть яичница с беконом и тосты с мармеладом.
9. Принесите мне яичницу с беконом, мясной паштет и кукурузные хлопья с молоком.
Задание 4.: Составьте меню завтрака

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов:

Вариант № 1
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Global warming» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст «Shopping(at the supermarket) » без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильно видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор, переведите предложение.
I liked the suit. My wife … a suit as good as that one but less expensive.
a) wants
b) wanted
c) will want

Вариант № 2
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Greenhouse effect» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст В «Shopping(at the department store» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3.Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор ,переведите предложение.
The most money … by a single customer.

a) are spent
b) spent

c)was spent

Вариант № 3
Задание 1. Прочитайте и переведите текст « The protection of nature» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст «My native village» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильный модальный глагол и объясните свой выбор, переведите предложение: People … find the biggest bargains on the first day of the sales.

a) must
b) can
c) may.

Вариант № 4
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «English character» письменно со словарем.
Задание 2 .Прочитайте и переведите текст « Moscow» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор:
The experts in the shop often … you to make the right choice.

a) help
b) will help
c) helps

Вариант № 5
Задание 1. Прочитайте и переведите текст « American character» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « How many people in the world speak English?» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильный модальный глагол или его эквивалент и объясните свой выбор, переведите предложение:
The price you see marked is the price you … to pay.

a) must
b) can
c) have to

Вариант № 6
Задание 1. Прочитайте и переведите текст « Russia» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « Washington DC» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор:
A salesgirl showed us a number of suits.
Вариант № 7
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Families have great-great future» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « Travelling» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3 . . Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор: The students planted trees two years ago.

Вариант № 8
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Greetings from Sydney, Canada!» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « My friends » без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор:
Supermarkets sell food, ready-made clothes, toys and other goods.
Вариант № 9
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «What do you do that for?» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст «Radiation» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор:
Trafalgar Square … so to commemorate Admiral Nelsons Victory at the Battle of Trafalgar.

a) are named
b) was named
c) will be named

Вариант № 10
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Why should we learn English» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст «Greenhouse Effect» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор:
The Palace of Westminster … along the north bank of the River Thames.

a) stretch
b) stretches
c) stretched.

Вариант № 11
Задание 1. Прочитайте и переведите текст « Internet » письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « Cambridge» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильный модальный глагол:
Our country … participate in this international exposition.

a) can
b) may
c) must.

Вариант № 12
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Computer» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « Students working day.» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор:Many people visited the exhibition in Sokolniki Park .
Вариант № 13
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Mass media» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « New York » без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого:First my friend … at the footwear department.

a) will stop
b) stops
c) stopped

Вариант № 14

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «From the history of London» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст « English weather» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Раскройте скобки, употребив Past Simple или Past Continuous. Переведите предложения на русский язык. He (come) home when his family (watch) TV.

Вариант № 15

Задание 1. Прочитайте и переведите текст « American character» письменно со словарем.

Задание 2.Прочитайте и переведите текст «Greenhouse Effect» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Задайте вопрос к выделенной части предложения. Переведите предложения на русский язык. She read very interesting book couple of days ago

Вариант № 16

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Money » письменно со словарем.

Задание 2.Прочитайте и переведите текст «What is claim procedure?» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите правильный модальный глагол и объясните свой выбор:
Great Britain … import oil and oil products, ores and metal, timber, cotton
and enormous quantities of foodstuffs.

a) must
b) can
c) has to

Вариант № 17
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Managing the Planet » письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст «Radiation» без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор Everything … there ready – weighed and packed.

a) are sold
b) is sold
c) were sold.

Вариант № 18
Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Patterns of foreign trade » письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст В «English character » без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог:
A salesgirl showed us a number of suits.
Вариант № 19
Задание 1. Прочитайте и переведите текст « Environmental Pollution » письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст В «Guarantee of quality » без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог:
The teacher asks a student at the lesson
Вариант № 20
Задание 1. Прочитайте и переведите текст « Acid rains» письменно со словарем.
Задание 2.Прочитайте и переведите текст В «Oxford » без словаря и дайте краткое содержание текста.
Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог:
People eat bread every day.

Приложение 6.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.07 МАТЕМАТИКА»

2025

Разработчик: И.В.Хорольская, преподаватель

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии математики и информатики

Протокол № 9 от « 15 » мая 2025 г.

Председатель ЦМК *Н.Н.Сергиенко*

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 5

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 13

4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 20

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 20

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 22

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета *ООП.07 Математика* является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет *ООП.07 Математика* входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы учебного предмета	222
в том числе:	
− теоретическое обучение	78
− практические занятия	118
− самостоятельная работа	22
− консультации	
− промежуточная аттестация: − экзамен	4

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

гражданского воспитания:

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

патриотического воспитания:

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

духовно-нравственного воспитания:

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

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

эстетического воспитания:

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

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию

своего места в поликультурном мире;

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

Учитывая специфику предмета, личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
Л2 - понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
Л3 - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
Л4 - овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
Л5 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
Л6 - сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
Л7 - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
Л8 - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
Л9 - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- широкая мотивационная основа учебной деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы;
- учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи;
- ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи;
- способность к самооценке на основе критериев успешности учебной деятельности;
- ориентация в нравственном содержании и смысле как собственных поступков, так и поступков окружающих людей;
- этических чувств — стыда, вины, совести как регуляторов морального поведения.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;
- обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

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;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки.

Учитывая специфику предмета, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М2 - умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

М3 - владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М4 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М5 – способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

М6 - способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

М7 - способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

М8 - владение навыками получения информации из источников разных типов, способность самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

М9 - способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку

зрения с использованием языковых средств;

М10 - способность 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; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

М11 – умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

М12 - способность давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- принимать и сохранять учебную задачу;
- учитывать выделенные преподавателем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с преподавателем;
- планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане;
- учитывать установленные правила в планировании и контроле способа решения;
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату (в случае работы в интерактивной среде пользоваться реакцией среды решения задачи);
- оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки соответствия результатов требованиям данной задачи и задачной области;
- адекватно воспринимать предложения и оценку преподавателей, товарищей, родителей и других людей;
- различать способ и результат действия;
- вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового, более совершенного результата, использовать запись (фиксацию) в цифровой форме хода и результатов решения задачи, собственной звучащей речи на русском, родном и иностранном языках.

Познавательные

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве Интернета;
- осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
- использовать знаково-символические средства, в том числе модели (включая виртуальные) и схемы (включая концептуальные) для решения задач;
- строить сообщения в устной и письменной форме;
- ориентироваться на разнообразие способов решения задач;
- основам смыслового восприятия художественных и познавательных текстов, выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
- осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- осуществлять синтез как составление целого из частей;

- проводить сравнение, сериацию и классификацию по заданным критериям;
- устанавливать причинно-следственные связи в изучаемом круге явлений;
- строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;
- обобщать, т. е. осуществлять генерализацию и выведение общности для целого ряда или класса единичных объектов на основе выделения сущностной связи;
- осуществлять поведение под понятие на основе распознавания обьектов, выделения существенных признаков и их синтеза;
- устанавливать аналогии;
- владеть рядом общих приёмов решения задач.

Коммуникативные

- адекватно использовать коммуникативные, прежде всего речевые, средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой), владеть диалогической формой коммуникации, используя в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения;
- допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнёра в общении и взаимодействии;
- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- строить понятные для партнёра высказывания, учитывающие, что партнёр знает и видит, а что нет;
- задавать вопросы;
- контролировать действия партнёра;
- использовать речь для регуляции своего действия;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- полидисциплинарные и метапредметные погружения и интенсивы;
- методологические и философские семинары;
- учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий;
- комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;
- получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации: участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;
- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т.п.;
- самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;
- презентация результатов проектной работы на различных этапах ее реализации

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса учебного предмета *ООП.07 Математика*:

П1- владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение

формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

П2 - умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

П3 - умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

П4 - умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

П5 - умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

П6 - умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

П7 - умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

П8 - умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

П9 - умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

П10 - умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба,

прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

П11 - умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

П12 - умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

П13 - умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

П14 - умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Алгебра.		**112**	
Тема 1.1.Введение.	**Содержание учебного материала**	**2**	Л1, М6, М8, М11, П2, П14
	1 Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.		
Тема 1.2. Развитие понятия о числе.	**Содержание учебного материала**	**2**	Л1, Л4, П2
	1 Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Формулы сокращенного умножения.		
	Практические занятия	**4**	Л4, М11, П3
	1 Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.		
	2 Преобразование рациональных выражений. Применение формул сокращенного умножения. Решение рациональных уравнений и неравенств.	**4**	Л4, М11, П3
Тема 1.3. Функции и графики.	**Содержание учебного материала**		
	1		

		Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Способы задания функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Понятие о непрерывности функции. Сложная функция (композиция). Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = x, растяжение и сжатие вдоль осей координат.	**6**	Л3, М1
	Практические занятия		**10**	Л7, М3,М11, П4
	1	Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.		
	Содержание учебного материала			

Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы.	1	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Иррациональные уравнения. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства. Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства.	**10**	Л4, П1, П2
	Практические занятия			
	1	Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. Решение иррациональных уравнений.	**2**	Л4, М2, М7, П5, П6
	2	Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений и неравенств.	**4**	Л4, М2, М7, П5, П6
	3	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания логарифма к другому. Сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	**4**	Л4, М2, М7, П5, П6
	Содержание учебного материала			
	1			

Тема 1.5. Основы тригонометрии.		Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Тригонометрические функции, их свойства и графики. Область определения и множество значений тригонометрическихфункций. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс и арккотангенс. Простейшие тригонометрические уравнения. Решение тригонометрических уравнений основных типов. Простейшие тригонометрические неравенства.	**8**	М9, П1
	Практические занятия			
	1	Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Применение формул для преобразования тригонометрических выражений. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	**1** **2**	Л8, М7, П5
Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение.	**Содержание учебного материала**			
	1	Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Производная сложной функции. Применение производной к исследованию функций и построению		Л2, П1, П4

		графиков. Возрастание и убывание функций, соответствие возрастания и убывания функций знаку производной.	**6**	
	Практические занятия			
	1	Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Нахождение предела последовательности. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Механический и геометрический смысл производной. Уравнение касательной в общем виде. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции.	**12**	М2, М11, П14
Тема 1.7. Интеграл и его применение.	**Содержание учебного материала**			
	1	Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Применения интеграла в физике и геометрии.	**4**	Л6, П14
	Практические занятия			
	1	Интеграл и первообразная. Нахождение первообразной и вычисление определённого интеграла. Применение интеграла для вычисления физических величин и площадей фигур.	**1 6**	М11, П14
	Самостоятельная работа.		**6**	Л5, М11, П14

	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.		
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.		**20**	
Тема 2.1. Комбинаторика.	**Содержание учебного материала**		
	1 Основные понятия комбинаторики. Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Формула бинома Ньютона. Свойства биноминальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.	**4**	Л1, П14
	Практические занятия		
	1 Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.	**6**	Л9,М7, М11,П8
Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	**Содержание учебного материала**		
	1 Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	**4**	М8, П1, П7, П8
	Практические занятия		
	1 Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Представление числовых данных. Прикладные задачи.	**6**	Л9, М2, П8, П14, П7

Раздел 3. Геометрия.		**8 6**	
Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве.	**Содержание учебного материала**	**10**	Л3, М5, М9, П9, П14
	1 Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.		
	Практические занятия	**14**	Л3,М2,М5 ,П1,П10, П14
	1 Взаимное расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах. Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми. Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника.		
	Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	**6**	Л3,Л5,М2,П1, П10, П14
	Содержание учебного материала		

Тема 3.2. Координаты и векторы.	1	Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.	**8**	Л3, М4, П13
	Практические занятия			
	1	Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве. Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.	**10**	Л3, М12, П14, П13
	Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.		**4**	Л3, Л5, М12, П14
	Содержание учебного материала			

Тема 3.3. Многогранники и круглые тела.	1	Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и в пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел..	**14**	Л1, М4, П1, П10 П11
	Практические занятия			
	1	Различные виды многогранников. Их изображения, сечения и развертки. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.	**14**	Л4, М7, М10, П11, П12, П14
	Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.		**6**	Л4, П11, П12, П14
Консультации				
Промежуточная аттестация (экзамен)			**4**	
		Всего:	**222**	

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)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

– Кабинет математики:

– Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-V2, экран Lumien EcoPicture); Парты ученические двойные; Стол преподавателя; Стулья.

– Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 7 Professional (ООО "Пасифик Компьютеры Груп", ГК №55 от 03.05.2011 г., лицензия №48467770 от 06.05.2011 г.). 2. Microsoft Office ProPlus 2010 Russian Acdmc (ООО "Пасифик Компьютеры Груп", ГК №254 от 01.11.2010 г., лицензия №47549521 от 15.10.2010 г., бессрочно). 3. Google Chrome (свободное). 4. Adobe Acrobat Reader (свободное).

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Алимов, Ш.А. Колягин, Ю.М. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала: учебник. ФГОС / Ш. А. Алимов, Ю. М. Колягин и др. – Москва: Издательство «Просвещение», 2022. – 463 с. – ISBN: 9785090717298

2. Атанасян, Л.С., Бутузов, В.Ф. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия: учебник (Базовый и углубленный уровни) / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов и др. - Москва: Издательство «Просвещение», 2022. – 287 с. - ISBN: 9785090876452

3. Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09525-8. — Текст: электронный. — URL: https://urait.ru/bcode/469825

4. Седых, И.Ю. Математика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Седых, Ю. Б. Гребенщиков, А.Ю.Шевелев.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 443 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5914-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469860.

5. Сизый С.В. Лекции по аналитической геометрии: учебное пособие / С. В. Сизый. – Москва : Физматлит, 2021. – 254 с. – ISBN 978-5-9221-1925-2. – Текст : электронный.- URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687742

Дополнительная литература

1. Гисин В.Б., Кремер Н.Ш.. Математика. Практикум: учебное пособие для вузов/ В.Б. Гисин, Н. Ш. Кремер. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 204 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-8785-0. - Текст: электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/511699.

2. Кремер Н.Ш.. Математика для колледжей: учебное пособие для СПО/ Н. Ш. Кремер. — 11-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 362 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15601-0. - Текст: электронный. - URL: https://urait.ru/bcode/511283

3. Павлюченко, Ю. В. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан ; под общей редакцией Ю. В. Павлюченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 238 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01261-3. URL: https://urait.ru/bcode/489875.

Электронные ресурсы

1. www.newlibrary.ru - новая электронная библиотека

2. www.edu.ru – федеральный портал российского образования

3. http: //window.edu.ru/ - единое окно доступа к информационным ресурсам

4. www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы)

5. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата**	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
Л1 - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики	Тема 1.1. Введение Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 2.1. Комбинаторика Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)
Л2 - понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей	Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение	устный опрос (п.5.1)
Л3 - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования	Тема 1.3. Функции и графики Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.2. Координаты и векторы	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Л4- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно- научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки	Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1-2 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа)

	Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Л5 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни	Тема 1.7. Интеграл и его применение Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.2. Координаты и векторы	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)
Л6 - сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Тема 1.7. Интеграл и его применение	устный опрос (п.5.1)
Л7 - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности	Тема 1.3. Функции и графики	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Л8 - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	Тема 1.5. Основы тригонометрии	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Л9 - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных,государственныхобщенациональных проблем	Тема 2.1. Комбинаторика Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Метапредметные		
М1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Тема 1.3. Функции и графики	устный опрос (п.5.1)
М2 - умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение	Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)

	Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
М3 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем	Тема 1.3. Функции и графики	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
М4 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	Тема 3.2. Координаты и векторы Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)
М5 - способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения	Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве	устный опрос (п.5.1)
М6 - способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Тема 1.1.Введение	устный опрос (п.5.1)
М7 - способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения	Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Тема 1.5. Основы тригонометрии Тема 2.1. Комбинаторика Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
М8 - владение навыками получения информации из источников разных типов, способность самостоятельно осуществлять поиск, анализ,	Тема 1.1.Введение	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)

систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	
М9 - способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	Тема 1.5. Основы тригонометрии Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)
М10 - способность 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; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) групповое творческое задание (п.5.3)
М11 - умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений	Тема 1.1.Введение Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 1.3. Функции и графики Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение Тема 1.7. Интеграл и его применение	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1-2 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)

	Тема 2.1. Комбинаторика	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
М12 - способность давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения	Тема 3.2. Координаты и векторы	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Предметные		
П1 - владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач	Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Тема 1.5. Основы тригонометрии Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1)
П2 - умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений	Тема 1.1.Введение Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)

П3 - умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы	Тема 1.2. Развитие понятия о числе	Практическое занятие № 1-2 (самостоятельная работа)
П4 - умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения	Тема 1.3. Функции и графики Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение.	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа, творческое задание) устный опрос (п.5.1)
П5 - умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами	Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Тема 1.5. Основы тригонометрии	Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
П6 - умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов	Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы	Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа)
П7 - умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана,	Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	устный опрос (п.5.1)

наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств		Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)
П8 - умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях	Тема 2.1. Комбинаторика Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Практическое занятие №1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)
П9 - умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира	Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве	устный опрос (п.5.1)
П10 - умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность	Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)

вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники	Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1)
П11 - умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач	Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)
П12 - умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы	Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)
П13 - умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками	Тема 3.2. Координаты и векторы	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
П14 - умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки	Тема 1.1. Введение Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение. Тема 1.7. Интеграл и его применение	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1)

	Тема 2.1. Комбинаторика Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.2. Координаты и векторы Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.07 Математика

программы подготовки специалистов среднего звена
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета *ООП.07* Математика.

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства – устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных заданий)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
Л1	сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики
Л2	понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей
Л3	развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и
Л4	овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно- научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки
Л5	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни
Л6	сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Л7	готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности
Л8	готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
Л9	отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
М1	умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М2	умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М3	владение навыками познавательной, учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем
М4	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	практических задач, применению различных методов познания
М5	способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М6	способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М7	способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения
М8	владение навыками получения информации из источников разных типов, способность самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
М9	способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М10	способность 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; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
М11	умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений
М12	способность давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения
П1	владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
П2	умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений
П3	умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы
П4	умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения
П5	умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами
П6	умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов
П7	умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств
П8	умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях
П9	умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
П10	умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники
П11	умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач
П12	умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем,

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	площадь поверхности), используя изученные формулы и методы
П13	умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками
П14	умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

3Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Алгебра.				
Тема 1.1 Введение.	П14	Способность перечислить области применения математики в реальной жизни, назвать основных ученых-математиков и их вклад в науку	*Устный опрос (п.5.1)*	
	П2	Способность перечислить основные матем. понятия, связать эти понятия с реальными явлениями		
	М6	Способность анализировать ранее полученный опыт, объяснить свою		

		точку зрения		
	М11	Способность классифицировать свои знания		
	М8	Способность анализировать, обобщать и делать выводы, опираясь на знания из различных предметных областей		
	Л1	Способность объяснить явление окружающего мира математическим языком		
Тема 1.2. Развитие понятия о числе.	П2	Способность определить основные числовые множества, упорядочить их. Способность объяснить наличие множества числовых систем.	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 1-3)*	*Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 1-3)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 19)*
	Л1	Способность анализировать явления окружающего мира с помощью языка математики		
	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной		

		жизни		
Тема 1.3. Функции и графики.	М1	Способность составлять план деятельности	*Устный опрос* *(п.5.1, вопросы 4-8)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)Контрольная работа (п.6.2, в.1-2, з. 4-6)*
	Л3	Способность исследовать явление и делать выводы о полученных закономерностях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы.	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 9-34)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 7-15)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 10, 16, 17, 19)*
	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни		
	П2	Способность оперировать математическими понятиями: степень числа, логарифм числа		
Тема 1.5. Основы тригонометрии.	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 35-57)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 18)*
	М9	Способность объяснить свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства		
Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение.	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 58-65)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 1-5, 13)*
	Л2	Способность проанализировать историю развития математики и соотнести её с научно-техническим прогрессом		
	П4	Способность применять производную при решении задач		

Тема 1.7. Интеграл и его применение.	П14	Способность анализировать полученные знания и использовать их для описания реальных зависимостей	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 66-73)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 6, 7, 12)*
	Л6	Способность поддерживать интерес к деятельности		
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.				
Тема 2.1. Комбинаторика.	П14	Способность перечислить области применения математики в реальной жизни, назвать основных ученых-математиков и их вклад в науку	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 74-83)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 11)*
	Л1	Способность объяснить явление окружающего мира математическим языком		
Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	П1	Способность перечислить основные математические понятия, объяснить каждое из них, связать эти понятия с реальными явлениями Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 84-99)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 11)*
	П7	Способность оперировать математическими понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора		
	П8	Способность оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события		
	М8	Способность анализировать, классифицировать, упорядочивать, оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников		
Раздел 3. Геометрия.				
	П14	Способность перечислить области применения математики		

		в реальной жизни, назвать основных ученых-математиков и их вклад в науку		
Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве.	П9	Способность оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 100-118)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 16,17)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 9)*
	М9	Способность объяснить свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства		
	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		
	М5	Способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
Тема 3.2. Координаты и векторы.	П13	Способность оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 119-131)*	*Вопросы для экзамена (п.6.1)* *Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 18-20)*
	М4	Способность планировать самостоятельный поиск методов решения практических задач		
	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		
Тема 3.3. Многогранники и круглые тела.	П10	Способность перечислять основные понятия о плоских и пространственных		*Вопросы для*

		фигурах, описывать их свойства	*Устный опрос (п.5.1, вопросы 132-198)*	*экзамена (п.6.1)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 8, 14, 15, 20)*
	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы		
	П11	Способность оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач		
	М4	Способность планировать самостоятельный поиск методов решения практических задач		
	Л1	Способность объяснить явление окружающего мира математическим языком		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Алгебра				
Тема 1.2. Развитие понятия о числе. Практическое занятие № 1-2	П3	Способность применять стандартные приемы решения рациональных и иррациональных, показательных,степенных, тригонометрических уравнений и неравенств	*Самостоятельная работа №1(п.5.2 варианты 1-2)*	*Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 1-3)* *Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 19)*
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни		
Тема 1.3.	П4	Способность строить графики	*Самостояте*	*Контрольная*

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Функции и графики. Практическое занятие № 1		многочленов с использованием аппарата математического анализа	*ль ная работа №2(п.5.2 варианты 1-2) Творческое задание(п.5.3)*	*работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 4-6)*
	М3	Способность осуществлять познавательную, учебно-исследовательскую и проектную деятельность		
	М11	Способность классифицировать свои знания		
	Л7	Способность планировать самостоятельную деятельность		
Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы. Практическое занятие № 1-3	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни	*Самостоятельная работа №3(п.5.2варианты 1-2)*	*Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 7-15) Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 10, 16, 17, 19)*
	М2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения		
	П5	Способность применять стандартные приемы решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, триг. уравнений и неравенств		
	П6	Способность составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов		

Тема 1.5. Основы тригонометрии. Практическое занятие № 1	П5	Способность применять стандартные приемы решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств	*Самостоятельная работа №4(п.5.2 варианты 1-2)*	*Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 18)*
	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения		
	Л8	Способность обсуждать, исследовать явления в процессе коллективной работы. Способность организовывать деятельность в сотрудничестве со сверстниками		
Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение. Практическое занятие № 1	П14	Способность анализировать полученные знания и использовать их для описания реальных зависимостей	*Самостоятельная работа №5(п.5.2 варианты 1-2)*	*Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 1-5, 13)*
	М2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
Тема 1.7. Интеграл и его применение.	П14	Способность анализировать полученные знания и использовать их для описания реальных	*Самостоятельная*	*Разноуровневые задачи и*

Практическое занятие № 1		зависимостей	*работа №6(п.5.2 варианты 1-2)*	*задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 6, 7, 12)*
	Л5	Способность работать с учебной литературой, решать упражнения по образцу		
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.				
Тема 2.1. Комбинаторика. Практическое занятие № 1	П8	Способность описывать процессы и явления, имеющие вероятностный характер, выявлять статистические закономерности в реальном мире	*Самостоятельная работа №7(п.5.2 варианты 1-2)*	*Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 11)*
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
	Л9	Способность применять полученные знания в профессиональной деятельности при решении общественных проблем		
	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения		
Тема 2.2. Элементы	П8	Способность описывать процессы и явления, имеющие вероятностный характер, выявлять статистические закономерности в реальном мире	*Самостояте*	*Разноуровневые*

теории вероятностей и математической статистики. Практическое занятие № 1	П14	Способность определять и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях	*ль ная работа №8(п.5.2 варианты 1-2)*	*задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 11)*
	П7	Способность оперировать математическими понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора		
	М2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	Л9	Способность применять полученные знания в профессиональной деятельности при решении общественных проблем		
Раздел 3. Геометрия.				
Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве.	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы	*Самостоятель ная*	*Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 16,17)* *Разноуровневые задачи и задания*
	П10	Способность перечислять основные понятия о плоских и пространственных фигурах, описывать их свойства		
	П14	Способность применять изученные свойства геометрических фигур и формулы в реальных жизненных ситуациях		
	М5	Способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу,		

Практическое занятие № 1		выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения	*работа №9(п.5.2 варианты 1-2)*	*(п.6.3, вариант 1-2, задание 9)*
	М2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		
	Л5	Способность работать с учебной литературой, решать упражнения по образцу		
Тема 3.2. Координаты и векторы. Практическое занятие № 1	П14	Способность распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях, в реальном мире	*Самостоятельная работа №10(п.5.2 варианты 1-2)*	*Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 18-20)*
	П14	Способность применять изученные свойства геометрических фигур и формулы в реальных жизненных ситуациях		
	П13	Способность оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число		
	М12	Способность демонстрировать целеустремленность в поисках и принятии решений, развитость пространственных представлений		

	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		
	Л5	Способность работать с учебной литературой, решать упражнения по образцу		
Тема 3.3. Многогранники и круглые тела. Практическое занятие № 1	П14	Способность распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях, в реальном мире	*Самостоятельная работа №11(п.5.2 варианты 1-2)*	*Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 8, 14, 15, 20)*
	П12	Способность применять изученные свойства геометрических фигур и формулы в реальных жизненных ситуациях		
	П11	Способность оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач		
	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения		
	М10	Способность понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы, составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из		

		других наук и в повседневной жизни		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете, экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации. Высчитывается средний балл с учетом оценки, полученной на зачете, экзамене и округляется по математическим правилам (в случае спорного результата, при выставлении оценки решение принимается исходя из результатов зачета, экзамена).

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *контрольная работа, самостоятель ная работа*).

5 баллов – студент полностью выполнил работу, точно определив ее содержание и составляющие. В логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок, выводы обоснованы. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических и математических ошибок, связанных с пониманием материала, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при решении. Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Фактических ошибок, связанных с пониманием материала, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих работы; понимает базовые основы материала. Решение раскрыто не полностью, обоснования шагов решения недостаточны. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Допущено не более 2 ошибок в решении, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой решение без каких бы то ни было комментариев, обоснований. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в решении, в оформлении работы.

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Какие числа называют дробными?
2. Какие операции выполняются на множестве рациональных чисел?
3. Верно ли утверждение:
    a. Если натуральное число делиться на 6, то оно делится на 3;
    b. Если сумма двух чисел четное число, то каждое слагаемое четно;
    c. Если произведение двух чисел равно нулю, то каждый множитель равен нулю;
    d. Если куб некоторого числа делится на 8, то это число четно?
4. Какое число называют наименьшим (наибольшим) значение функции на множестве?
5. Какую функцию называют четной (нечетной)?
6. Каким свойством обладает график четной (нечетной) функции?
7. Сформулируйте признак постоянства/возрастания/убывания функции.
8. Какую точку называют точкой максимума функции? точкой минимума функции?
9. Какую функцию называют степенной функцией с натуральным показателем?
10. Сформулируйте свойства функции y = x".
11. Какую функцию называют степенной функцией с целым показателем?
12. Какая фигура является графиком функции $y = x^0$?
13. Сформулируйте свойства функции $y = x^{-n}$, $n \in N$.
14. Что называют корнем n-й степени из числа a, где $n \in N$, $n > 1$?
15. При каких значениях a имеет смысл выражение $\sqrt[2k+1]{a}$, $k \in N$?
16. Что называют арифметическим корнем n-й степени из неотрицательного числа a, где $n \in N$, $n > 1$?
17. При каких значениях a имеет смысл выражение $\sqrt[2k]{a}$, $k \in N$?
18. Сформулируйте свойства функции $y = \sqrt[2k+1]{a}$, $k \in N$.
19. Сформулируйте свойства функции $y = \sqrt[2k]{a}$, $k \in N$.
20. Сформулируйте свойства корня n-й степени.
21. Какую функцию называют степенной функцией с рациональным показателем?
22. Сформулируйте свойства степени с рациональным показателем.
23. Какое уравнение называют иррациональным?
24. Обе части уравнения возвели в нечетную степень. Обязательно ли исходное и полученное уравнения будут равносильными?
25. Обе части уравнения возвели в четную степень. Обязательно ли исходное и полученное уравнения будут равносильными?
26. Как можно выявить посторонние корни уравнения?
27. Какую теорему и какое следствие из неё используют при решении показательных уравнений/неравенств?
28. Что называют логарифмом положительного числа b по основанию a?
29. Какое равенство называют основным логарифмическим тождеством?
30. Какой логарифм называют десятичным?
31. Сформулируйте свойства логарифмов.
32. Какую функцию называют логарифмической?
33. Сформулируйте свойства логарифмической функции.
34. Какую теорему и какое следствие из неё применяют при решении логарифмических уравнений/неравенств?
35. Что называют углом в один радиан?
36. Какова радианная мера угла, равного 1°?
37. Чему равна длина дуги окружности радиуса R, содержащей α рад?
38. Что называют косинусом угла поворота? синусом угла поворота? тангенсом угла поворота?

39. Какова область определения функции y = sin x? y = cos x?
40. Какова область значений функции y = sin x? y = cos x?
41. Чему равен sin (α+2πn), где n ∈ Z? cos (α+2πn), где n ∈ Z?
42. Какова область определения функции y = tg x?
43. Какова область значений функции y = tg x?
44. Чему равен tg (α+2πn), где n ∈ Z?
45. Когда говорят, что угол α является углом I четверти? II четверти? III четверти? IV четверти?
46. Какие знаки имеют синус, косинус и тангенс в каждой из координатных четвертей?
47. Какие из тригонометрических функций являются четными, а какие - нечетными?
48. Какую функцию называют периодической?
49. Какое равенство называют основным тригонометрическим тождеством?
50. Какое тождество связывает тангенс и косинус одного и того же аргумента?
51. Сформулируйте правила, которыми можно руководствоваться при применении формул приведения.
52. Что называют арккосинусом числа b?
53. Какой вид имеет формула корней уравнения cos x = 1? cos x = 1? cos x = 1?
54. При каких значениях b имеет корни уравнение sin x = b?
55. Что называют арксинусом числа b?
56. Что называют арктангенсом числа b?
57. Назовите формулу корней уравнения tg x = b.
58. Что называют приращением функции в точке?
59. По какой формуле определяют мгновенную скорость?
60. По какой формуле определяют угловой коэффициент касательной к графику функции в точке?
61. Сформулируйте теорему о производной: 1) суммы; 2) произведения; 3) частного.
62. Какой вид имеет уравнение касательной, проведенной к графику функции / в точке с абсциссой x_n?
63. Сформулируйте признак точки максимума; точки минимума.
64. Опишите, как найти наибольшее и наименьшее значения дифференцируемой функции на промежутке [a; b].
65. Опишите план исследования свойств функции.
66. Какую функцию называют первообразной данной функции на заданном промежутке?
67. Сформулируйте основное свойство первообразной.
68. Какую запись называют общим видом первообразных функции f на заданном промежутке?
69. Сформулируйте правила нахождения первообразной.
70. Какую фигуру называют криволинейной трапецией?
71. По какой формуле можно вычислить площадь криволинейной трапеции?
72. Что называют определённым интегралом функции f на промежутке [a;b]?
73. Какое равенство называют формулой Ньютона-Лейбница?
74. Опишите, какое множество называют упорядоченным.
75. Что называют перестановкой конечного множества?
76. Как называют и обозначают произведение первых n натуральных чисел?
77. По какой формуле можно вычислить количество перестановок n-элементного множества?
78. Что называют размещением из n элементов по k элементов?
79. По какой формуле можно вычислить количество размещений из n-элементного множества по k элементов?
80. Что называют сочетанием из n элементов по k элементов?
81. По какой формуле можно вычислить количество сочетаний из n элементов по k элементов?

82. Какую формулу называют бином Ньютона?
83. Сформулируйте свойства треугольника Паскаля и биномиальных коэффициентов.
84. Какие события называют несовместными?
85. Какое событие называют объединением двух событий и как его обозначают?
86. Чему равна вероятность объединения двух несовместных событий?
87. Какое событие называют пересечением двух событий и как его обозначают?
88. Как можно вычислить вероятность объединения двух событий?
89. Какое событие называют дополнением события и как его обозначают?
90. Как можно вычислить вероятность дополнения события?
91. Какие два события называют независимыми?
92. Какие два события называют зависимыми?
93. Как найти вероятность пересечения независимых событий?
94. Что называют случайной величиной?
95. Что называют множеством значений случайной величины?
96. Что называют распределением вероятностей случайной величины?
97. Какое распределение вероятностей называют биномиальным?
98. Что называют математическим ожиданием случайной величины?
99. Как в математике называют первоначальные понятия, которым не дают определения?
100. Какие фигуры входят в список основных понятий стереометрии?
101. В каком случае говорят, что прямая пересекает плоскость?
102. В каком случае говорят, что плоскости пересекаются?
103. Назовите известные вам пространственные фигуры.
104. Из каких фигур состоит поверхность многогранника? Как их называют?
105. Что называют ребрами многогранника? Вершинами многогранника?
106. Какие виды многогранников вы знаете? Опишите эти многогранники.
107. Какие существуют случаи взаимного расположения двух прямых в пространстве?
108. Сформулируйте признак параллельности прямой и плоскости.
109. Сформулируйте признак параллельности двух плоскостей.
110. Что называют углом между двумя пересекающимися прямыми?
111. Чему равен угол между двумя параллельными прямыми?
112. Что называют углом между двумя скрещивающимися прямыми?
113. Сформулируйте признак перпендикулярности прямой и плоскости.
114. Что называют расстоянием отточки до плоскости? Расстоянием от прямой до параллельной ей плоскости? Расстоянием между двумя параллельными плоскостями?
115. Сформулируйте теорему о трех перпендикулярах.
116. Чему равен угол между прямой и плоскостью, если прямая параллельна плоскости? Прямая принадлежит плоскости? Прямая перпендикулярна плоскости?
117. Какую фигуру называют линейным углом двугранного угла?
118. Что называют величиной двугранного угла?
119. Как найти расстояние между двумя точками, если известны их координаты?
120. Какой вектор называют нулевым?
121. Что называют модулем вектора?
122. Какие векторы называют коллинеарными?
123. Какие два ненулевых вектора называют равными?
124. Как найти модуль вектора, если известны его координаты?
125. Опишите правило треугольника для нахождения суммы векторов.
126. Опишите правило параллелограмма для нахождения суммы двух векторов.
127. Опишите правило параллелепипеда для нахождения суммы трех векторов.
128. Какой вектор называют разностью двух векторов?
129. Сформулируйте сочетательное и распределительные свойства умножения вектора на число.
130. Какие векторы называют перпендикулярными?
131. Что называют скалярным произведением двух векторов?

132. Что называют многогранником?
133. Какие грани многогранника называют соседними?
134. Что называют двугранным углом многогранника?
135. Какой многогранник называют выпуклым?
136. Что называют призмой?
137. Что называют высотой призмы?
138. Какую призму называют прямой? Наклонной?
139. Какую призму называют правильной?
140. Что называют диагональным сечением призмы?
141. Что называют площадью боковой поверхности призмы?
142. Чему равна площадь боковой поверхности прямой призмы?
143. Что называют параллелепипедом?
144. Какие грани параллелепипеда называют противолежащими?
145. Какой параллелепипед называют прямым?
146. Какой параллелепипед называют прямоугольным?
147. Что называют измерениями прямоугольного параллелепипеда?
148. Каким свойством обладают диагонали параллелепипеда?
149. Сформулируйте теорему о квадрате диагонали прямоугольного параллелепипеда.
150. Что называют пирамидой?
151. Что называют высотой пирамиды?
152. Какое сечение называют диагональным сечением пирамиды?
153. Какую пирамиду называют правильной?
154. Что называют апофемой правильной пирамиды?
155. Что называют площадью боковой поверхности пирамиды?
156. Чему равна площадь боковой поверхности правильной пирамиды?
157. Опишите, какой многогранник называют усечённой пирамидой.
158. Опишите элементы усечённой пирамиды.
159. Какую усечённую пирамиду называют правильной?
160. Что называют апофемой правильной усечённой пирамиды?
161. Что называют площадью боковой поверхности усечённой пирамиды?
162. Чему равна площадь боковой поверхности правильной усечённой пирамиды?
163. Какое тело называют цилиндром?
164. Опишите, что называют боковой поверхностью цилиндра.
165. Что называют основаниями цилиндра?
166. Какое тело называют телом вращения?
167. Что называют осевым сечением цилиндра?
168. Из каких фигур состоит развёртка цилиндра?
169. По какой формуле вычисляют площадь боковой поверхности цилиндра?
170. По какой формуле вычисляют площадь полной поверхности цилиндра?
171. Какое тело называют конусом?
172. Опишите, что называют боковой поверхностью конуса.
173. Что называют основанием конуса? Осью конуса? Высотой конуса?
174. Что называют осевым сечением конуса?
175. Из чего состоит развёртка конуса?
176. Что принимают за площадь боковой поверхности конуса?
177. По какой формуле вычисляют площадь боковой поверхности конуса?
178. По какой формуле вычисляют площадь полной поверхности конуса?
179. Что называют боковой поверхностью усечённого конуса?
180. Что называют осевым сечением усечённого конуса?
181. Что принимают за площадь боковой поверхности усечённого конуса?
182. По какой формуле вычисляют площадь боковой поверхности усечённого конуса?
183. Что называют сферой?
184. Что называют радиусом сферы; диаметром сферы?

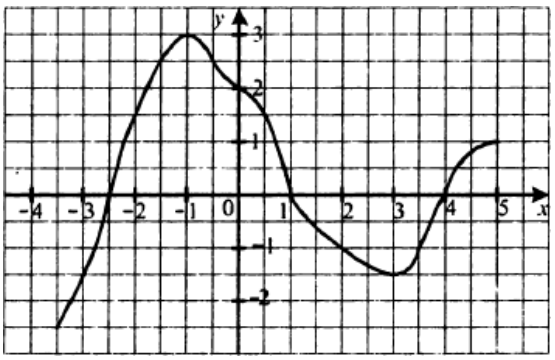
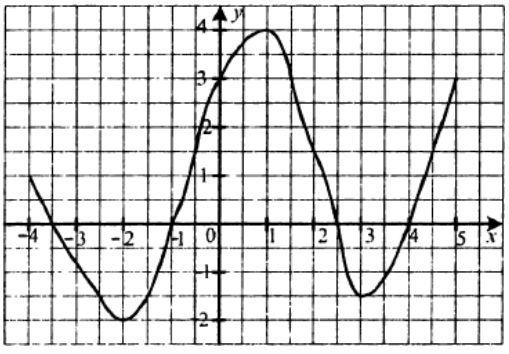
185. Чему равен диаметр сферы, если её радиус равен r?
186. Что называют шаром?
187. Что называют диаметром шара?
188. Что называют объёмом тела?
189. Что значит измерить объём многогранника?
190. По какой формуле вычисляют объём призмы?
191. По какой формуле вычисляют объём пирамиды?
192. По какой формуле вычисляют объём усечённой пирамиды?
193. По какой формуле вычисляют объём конуса?
194. По какой формуле вычисляют объём усечённого конуса?
195. По какой формуле вычисляют объём цилиндра?
196. По какой формуле вычисляют объём шара?
197. Что называют площадью поверхности шара?
198. По какой формуле вычисляют площадь сферы?

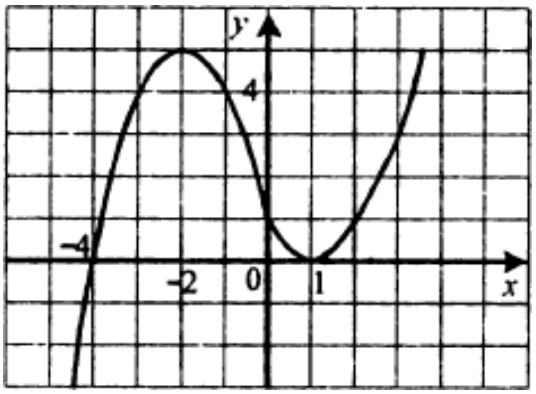
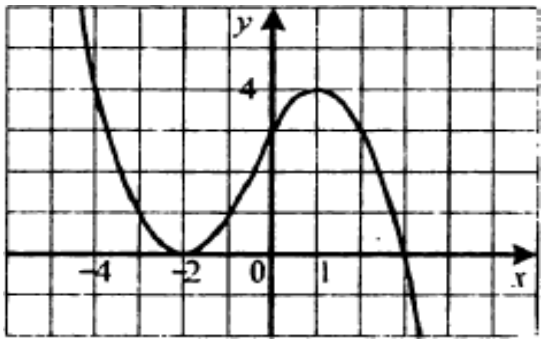
5.2 Примеры самостоятельных работ

1. Самостоятельная работа №1. Развитие понятия о числе.

Вариант 1	Вариант 2
1. Представьте в виде бесконечной десятичной периодической дроби рациональные числа: $2\frac{3}{4}; -\frac{5}{7}; \frac{8}{15}; -4\frac{1}{6}$	1. Представьте в виде бесконечной десятичной периодической дроби рациональные числа: $3\frac{1}{4}; -\frac{6}{13}; \frac{5}{11}; -5\frac{2}{9}$
2. Найдите 3 дроби, которые будут больше $\frac{5}{11}$, но меньше $\frac{6}{11}$	2. Найдите 3 дроби, которые будут больше $\frac{5}{13}$, но меньше $\frac{6}{13}$
3. Вычислите: $1\frac{32}{49} : (4\frac{15}{49} - 2\frac{13}{14} + \frac{2}{3}) \cdot (4{,}254 - 1{,}134 : 0{,}28) + 1{,}114$	3. Вычислите: $[8{,}6 \cdot \frac{1}{4} - (5\frac{61}{90} - 4\frac{1}{12})] \cdot (\frac{7}{40} : 2\frac{11}{12} + 1{,}34)$
4. Вычислите приближенно: $1{,}006^3$	4. Вычислите приближенно: $1{,}001^5$
5. Преобразуйте (упростите) рациональное выражение: $\frac{y^2}{x+1} \cdot \frac{1-x^2}{y-1} - \frac{1-xy^2}{y-1}$	5. Преобразуйте (упростите) рациональное выражение: $\frac{a}{ab+b} \cdot \frac{b-a^2b}{ab-a} - \frac{b^2-a}{b-1}$
6. Решите уравнение: $2x^4 - 5x^2 + 2 = 0$	6. Решите уравнение: $2x^4 - 3x^2 + 1 = 0$
7. Решите неравенство: $(3x-2)^2 - 4x(2x-3) \geq 0$	7. Решите неравенство: $x(3x-2) - (2x-3)^2 \leq 0$

2. Самостоятельная работа №2. Функции и графики

Вариант 1	Вариант 2
1. Функция задана формулой $f(x) = \frac{x-3}{x+4}$. Найдите: а) $f(1)$; б) $f(0)$.	1. Функция задана формулой $f(x) = \frac{x-3}{x+4}$. Найдите: а) $f(2)$; б) $f(-1)$.
2. Найдите область определения функции $f(x) = \sqrt{x} - 3$	2. Найдите область определения функции $f(x) = \sqrt{x} + 4$
3. Найдите множество значений функции $f(x) = x^2 + 4$	3. Найдите множество значений функции $f(x) = 2x^2 - 1$
4. Является ли четной или нечетной функция: а) $f(x) = 7x^3 - 5x^5$; б) $f(x) = \frac{x^2-4x}{2x-8}$.	4. Является ли четной или нечетной функция: а) $f(x) = x^5 + 2x^3$; б) $f(x) = \frac{x^2+4x}{2x+8}$.
5. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на промежутке [-3,5; 5]. Пользуясь графиком, найдите: а) $f(-2)$; б) значения x, при которых $f(x) = 3$; в) нули функции; г) наибольшее и наименьшее значения функции; д) область значений функции; е) количество корней уравнения $f(x) = a$ в зависимости от значения a 	5. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на промежутке [-4; 5]. Пользуясь графиком, найдите: а) $f(-2)$; б) значения x, при которых $f(x) = 3$; в) нули функции; г) наибольшее и наименьшее значения функции; д) область значений функции; е) количество корней уравнения $f(x) = a$ в зависимости от значения a 
6. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$. Постройте график функции:	6. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$. Постройте график функции:

а) $y = f(x) + 2$; б) $y = f(x - 3)$. 	а) $y = f(x) + 2$; б) $y = f(x - 3)$. 

3. Самостоятельная работа №3. Корни, степени и логарифмы

Вариант 1	Вариант 2
1. Функция задана формулой $f(x) = x^{16}$. Сравните $f(5,6)$ и $f(2,4)$.	1. Функция задана формулой $f(x) = x^{19}$. Сравните $f(3,6)$ и $f(1,8)$.
2. Найдите значение выражения: а) $3\sqrt[3]{8} + 4\sqrt[5]{-32} + \sqrt[4]{625}$; б) $\frac{\sqrt[3]{432}}{\sqrt[3]{2}}$.	2. Найдите значение выражения: а) $5\sqrt[4]{16} - 2\sqrt[3]{-216} - \sqrt[6]{64}$; б) $\frac{\sqrt[4]{3}}{\sqrt[4]{243}}$.
3. Решите уравнение $\sqrt[3]{x} = 2$	3. Решите уравнение $\sqrt[5]{x} = 2$
4. Упростите выражение: а) $\sqrt[18]{\sqrt{a^3}}$; б) $\sqrt[3]{m^2}\sqrt[4]{m}$.	4. Упростите выражение: а) $\sqrt[28]{a^7}$; б) $\sqrt[5]{m^3}\sqrt[4]{m^3}$.
5. Найдите значение выражения: а) $125^{\frac{1}{3}}$; б) $32^{0,8}$.	5. Найдите значение выражения: а) $32^{-\frac{1}{5}}$; б) $16^{1,25}$.
6. Представьте выражение в виде степени или произведения степеней $(a^{-0.8})^4 \cdot (a^{-1.4})^{-2} : (a^{0,4})^{-6}$	6. Представьте выражение в виде степени или произведения степеней $(a^{0,6})^6 \cdot (a^{0,4})^{-7} : (a^{-1,6})^{-3}$
7. Решите уравнение $\sqrt{2x + 8} = x$	7. Решите уравнение $\sqrt{2x + 48} = -x$
8. Сократите дробь $\frac{m - 3m^{\frac{1}{3}}}{m^{\frac{2}{3}} - 3}$	8. Сократите дробь $\frac{m + 7m^{\frac{2}{5}}}{m^{\frac{3}{5}} + 7}$
9. Решите уравнение $5^{x+1} - 3 \cdot 5^x = 250$	9. Решите уравнение $2^x + 2^{x-3} = 72$
10. Найдите область определения функции $y = \lg(4x - 1)$	10. Найдите область определения функции $y = \lg(6 - 4x)$
11. Решите уравнение $\log_{\frac{1}{3}}(3x + 4) = -2$	11. Решите уравнение $\log_{0.1}(10x - 7) = -1$
12. Решите неравенство $\log_{0.9}(x - 4) \geq \log_{0.9}(8 - x)$	12. Решите неравенство $\log_{\frac{1}{2}}(6 - x) \leq \log_{\frac{1}{2}}(x + 1)$

13. Вычислите значение выражения $\log_9 27 + \log_9 3$ $2\log_2 6 - \log_2 9$ 14. Найдите корень уравнения $\log_2 x + \log_2(x-3) = 2$ 15. Решите неравенство $\log_{0.5}^2 x - \log_{0.5} x - 2 \geq 0$	13. Вычислите значение выражения $\log_8 128 - \log_8 2$ $2\log_6 2 + \log_6 9$ 14. Найдите корень уравнения $\log_5 x + \log_5(x-4) = 1$ 15. Решите неравенство $\log_{0.25}^2 x + \log_{0.25} x - 2 \geq 0$

4. Самостоятельная работа №4. Основы тригонометрии

Вариант 1	Вариант 2
1. Найдите значение выражения $2\operatorname{tg}\frac{\pi}{3}\operatorname{ctg}\left(-\frac{\pi}{6}\right) + \cos\pi - 2\sin\frac{\pi}{4}$ 2. Упростите выражение $\cos^2\alpha + \sin^2\alpha + \operatorname{tg}^2\beta$ 3. Упростите выражение: а) $\cos(\alpha-\beta) - \cos(\alpha+\beta)$ б) $\frac{\sin\beta\cos 4\beta + \cos\beta\sin 4\beta}{\sin 2\alpha}$ в) $2\sin\alpha$ 4. Дано: $\sin\alpha = -\frac{5}{13}$, $\cos\beta = -\frac{12}{13}$, $\pi < \alpha < \frac{3\pi}{2}$, $\frac{\pi}{2} < \beta < \pi$. Найдите $\sin(\alpha+\beta)$ 5. Докажите тождество: $\frac{1}{1-\operatorname{tg}\alpha} - \frac{1}{1+\operatorname{tg}\alpha} = \operatorname{tg}2\alpha$ 6. Решите уравнение $\sin 4x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$ 7. Решите неравенство $\cos x < \frac{1}{2}$	1. Найдите значение выражения $2\operatorname{tg}\left(-\frac{\pi}{6}\right)\operatorname{ctg}\frac{\pi}{3} + \sin\frac{3\pi}{2} - 4\cos\frac{\pi}{4}$ 2. Упростите выражение $\cos^2\alpha + \sin^2\alpha + \operatorname{ctg}^2\alpha$ 3. Упростите выражение: а) $\sin(\alpha+\beta) - \sin(\alpha-\beta)$ б) $\frac{\cos 6\alpha\cos 4\alpha - \sin 6\alpha\sin 4\alpha}{2\cos^2\alpha}$ в) $\sin 2\alpha$ 4. Дано: $\cos\alpha = 0{,}6$, $\sin\beta = -0{,}8$, $\frac{3\pi}{2} < \alpha < 2\pi$, $\pi < \beta < \frac{3\pi}{2}$. Найдите $\cos(\alpha+\beta)$ 5. Докажите тождество: $\frac{\operatorname{tg}\alpha + \operatorname{tg}\alpha}{\operatorname{tg}2\alpha} = 1 - \operatorname{tg}\alpha\operatorname{tg}\alpha$ 6. Решите уравнение $\cos 6x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$ 7. Решите неравенство $\sin x > \frac{\sqrt{3}}{2}$

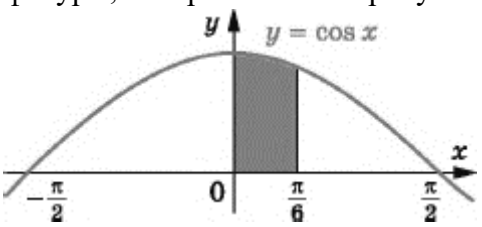
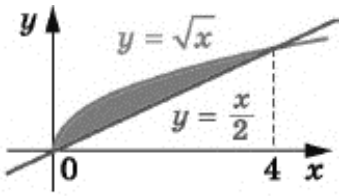
5. Самостоятельная работа №5. Производная и её применение

Вариант 1	Вариант 2
1. Найдите производную функции: а) $f(x) = \frac{x^3}{3} + \frac{x^2}{2}$ б) $f(x) = \frac{5}{x^4}$ в) $f(x) = \operatorname{tg} 4x$ 2. Вычислите значение производной функции	1. Найдите производную функции: а) $f(x) = \frac{x^4}{4} + \frac{x^3}{3}$ б) $f(x) = \frac{7}{x^6}$ в) $f(x) = \operatorname{tg} 2x$ 2. Вычислите значение производной функции

$f(x) = (3x - 2)^5$ в точке $x_0 = 1$ 3. Найдите производную функции: а) $f(x) = \sqrt{6x - 7}$ б) $f(x) = \cos \frac{x}{4}$ 4. Тело двигается по координатной прямой по закону $s(t) = 3t^2 - 2t + 1$ (перемещение измеряется в метрах, время – в секундах). Чему равна скорость тела через 3 с после начала движения? 5. Чему равен угловой коэффициент касательной к графику функции $y = x^3 - 2x$ в точке с абсциссой $x_0 = -1$? 6. Какое уравнение имеет касательная к графику функции $f(x) = \frac{3x+4}{x-3}$ в точке с абсциссой $x_0 = 2$. 7. Чему равно наименьшее значение функции $y = x + \frac{4}{x}$ на промежутке [1;3]? 8. Исследуйте функцию $y = 16x^3 - 12x^2 - 4$ и постройте её график.	$f(x) = (3x + 4)^4$ в точке $x_0 = 1$ 3. Найдите производную функции: а) $f(x) = \sqrt{8x + 1}$ б) $f(x) = \sin \frac{x}{4}$ 4. Тело двигается по координатной прямой по закону $s(t) = 3t^2 - 2t + 1$ (перемещение измеряется в метрах, время – в секундах). Чему равна скорость тела через 4 с после начала движения? 5. Чему равен угловой коэффициент касательной к графику функции $y = x^3 - 2x$ в точке с абсциссой $x_0 = -2$? 6. Какое уравнение имеет касательная к графику функции $f(x) = \frac{5x+4}{x-4}$ в точке с абсциссой $x_0 = 1$. 7. Чему равно наибольшее значение функции $y = x + \frac{4}{x}$ на промежутке [1;3]? 8. Исследуйте функцию $y = 2x^3 + 9x^2 + 12x$ и постройте её график.

6. Самостоятельная работа №6. Интеграл и его применение

Вариант 1	Вариант 2
1. Найдите общий вид первообразной функции: а) $f(x) = x^4$ б) $f(x) = \sin x$ в) $f(x) = 2^x$ г) $f(x) = x$ д) $f(x) = \frac{4}{x^5}$ е) $f(x) = e^{6x}$ 2. Функция F является первообразной функции $f(x) = x - 3$. Через какую из данных точек проходит график функции	1. Найдите общий вид первообразной функции: а) $f(x) = x^5$ б) $f(x) = \cos x$ в) $f(x) = 3^x$ г) $f(x) = 2x$ д) $f(x) = \frac{6}{x^7}$ е) $f(x) = e^{5x}$ 2. Функция F является первообразной функции $f(x) = x - 3$. Через какую из данных точек проходит график функции F,

F, если $F(2) = 5$? а) (0;8); б) (-2;17); в) (1;5,5); г) (4;4). 3. Вычислите интеграл: а) $\int^{3} x^2\,dx$ б) $\int_{\frac{\pi}{9}}^{3} \sin 3x\,dx$ в) $\int_{\frac{2\pi}{3}}^{\pi} \sin^2 \frac{x}{2}\,dx$ г) $\int_{-2}^{0} \frac{dx}{2\sqrt{7-x}}$ 4. Вычислите площадь фигуры, изображенной на рисунке.  5. Найдите площадь криволинейной трапеции, ограниченной линиями $y = 6x - x^2$, $y = 0$, $x = 1$, $x = 3$.	если $F(2) = 5$? а) (0;8); б) (-2;17); в) (1;5,5); г) (4;4). 3. Вычислитеинтеграл: а) $\int^{4} 2x^2\,dx$ б) $\int_{\frac{\pi}{9}}^{3} \sin 6x\,dx$ в) $\int_{\frac{2\pi}{3}}^{\pi} \cos^2 \frac{x}{2}\,dx$ г) $\int_{-1}^{2} \frac{dx}{2\sqrt{5-x}}$ 4. Вычислите площадь фигуры, изображенной на рисунке.  Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями $y = x^2$, $y = 2 - x$.

7. Самостоятельная работа №7. Комбинаторика

Вариант 1	Вариант 2
1. Сколькими способами могут сесть в автомобиль марки «Калина» 5 человек, если каждый из них может быть водителем? 2. Через железнодорожную станцию должны одновременно пройти 3 поезда. Сколькими способами диспетчер может организовать прохождение составов, если в его распоряжении 5 свободных путей? 3. Решите в натуральных числах уравнение $A_x^5 = 18 \cdot A_{x-2}^4$ 4. Сколько существует семизначных чисел, которые нацело делятся на 25? 5. Решите в натуральных числах уравнение $C_x^2 = 120$ 6. На прямой отметили 12 точек, а на параллельной ей прямой – 7 точек. Сколько существует четырехугольников с вершинами в этих точках?	1. Сколькими способами можно распределить 5 дежурных по этажам в пятиэтажном общежитии? 2. Через железнодорожную станцию должны одновременно пройти 4 поезда. Сколькими способами диспетчер может организовать прохождение составов, если в его распоряжении 6 свободных путей? 3. Решите в натуральных числах уравнение $A_x^2 = 20$ 4. Сколько существует шестизначных чисел, которые нацело делятся на 25? 5. Решите в натуральных числах уравнение $C_x^{x-2} = 66$ 6. На прямой отметили 14 точек, а на параллельной ей прямой – 9 точек. Сколько существует четырехугольников с вершинами в этих точках?

7. Для школьной лотереи подготовили 100 билетов, из которых 12 выигрышных. Первый ученик выбирает наугад 10 билетов. Сколько существует вариантов, при которых он выберет не менее 2 выигрышных билетов? Найдите отношение суммы чисел в100-й строке треугольника Паскаля к сумме 8. чисел в 200-й строке	7. Для школьной лотереи подготовили 200 билетов, из которых 25 выигрышных. Первый ученик выбирает наугад 10 билетов. Сколько существует вариантов, при которых он выберет не менее 2 выигрышных билетов? 8. Найдите отношение суммы чисел в 100-й строке треугольника Паскаля к сумме чисел в 200-й строке

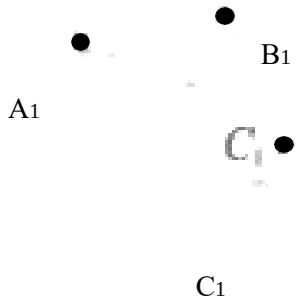
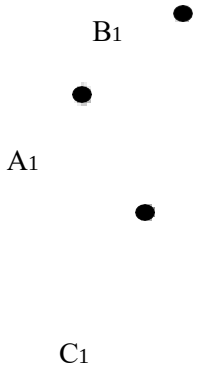
8. Самостоятельная работа №8. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Вариант 1	Вариант 2
1. В коробке лежат 15 шариков: 10 синих и 5 зеленых. Какова вероятность того, что наугад взятый из коробки шарик окажется желтым? 2. Вероятность купить бракованную пару сапог некоторой фирмы составляет 0,023. Сколько бракованных пар обуви гарантированно содержит партия из 1000 пар сапог этой фирмы? 3. При проведении экзит-пола было опрошено 15 тысяч избирателей, среди которых 600 проголосовали «Против всех». Оцените вероятность события, при котором избиратель голосует «Против всех». 4. Карточки, на которых написаны числа 1, 3, 5, 7, наугад последовательно выкладывают в ряд. Какова вероятность того, что последней положат карточку с числом 5? 5. Какова вероятность того, что при подбрасывании двух игральных кубиков на одном из них выпадет единица, а на другом – тройка? 6. Чему равна медиана совокупности данных: 2, 2, 3, 4, 5, 6 ,13? 7. Одновременно подбросили три монеты. Какова вероятность того, что ровно на двух из этих монет выпадет герб?	1. В коробке лежат 15 шариков: 12 синих и 5 зеленых. Какова вероятность того, что наугад взятый из коробки шарик окажется желтым? 2. Вероятность купить бракованную пару сапог некоторой фирмы составляет 0,015. Сколько бракованных пар обуви гарантированно содержит партия из 2000 пар сапог этой фирмы? 3. При проведении экзит-пола было опрошено 15 тысяч избирателей, среди которых 1500 проголосовали за «Кандидата Н». Оцените вероятность события, при котором избиратель голосует за «Кандидата Н». 4. Карточки, на которых написаны числа 1, 3, 5, 7, наугад последовательно выкладывают в ряд. Какова вероятность того, что последней положат карточку с числом 3? 5. Какова вероятность того, что при подбрасывании двух игральных кубиков на одном из них выпадет пятерка, а на другом – двойка? 6. Чему равна медиана совокупности данных: 2, 3, 3, 4, 6, 6 ,16? 7. Одновременно подбросили три монеты. Какова вероятность того, что ровно на одной из этих монет выпадет

8. В ящике лежат яблоки трех сортов: 20 желтых, 10 зеленых и 30 красных. Какое наименьшее количество яблок надо достать из ящика наугад, чтобы гарантированно взять по крайней мере одно желтое и два красных яблока?	герб? 8. В ящике лежат яблоки трех сортов: 20 желтых, 10 зеленых и 30 красных. Какое наименьшее количество яблок надо достать из ящика наугад, чтобы гарантированно взять по крайней мере два зеленых и два желтых яблока?

9. Самостоятельная работа №9. Прямые и плоскости в пространстве

Вариант 1	Вариант 2
1. Через концы отрезка MN и его середину K проведены параллельные прямые, пересекающие некоторую плоскость α в точках M_1, N_1, K_1 соответственно. Найдите длину отрезка KK_1, если отрезок MN не пересекает плоскость α и $MM_1 = 22$ см, $NN_1 = 8$ см.	1. Через концы отрезка AB и его середину C проведены параллельные прямые, пересекающие некоторую плоскость α в точках A_1, B_1, и C_1, соответственно. Найдите длину отрезка CC_1, если отрезок AB не пересекает плоскость α и AA1 = 18 см, $BB_1 = 10$ см.

2. Точки A_1, B_1, C_1 – параллельные проекции вершин A, B, и C параллелограмма ABCD на некоторую плоскость соответственно. Постройте проекцию вершины D параллелограмма на эту плоскость.  3. Через вершину прямого угла C прямоугольного треугольника ABC к его плоскости проведен перпендикуляр CM. Найдите длину стороны AB треугольника ABC, если CM = 8 см, BM = 17 см, ∠CAB = 30°. 4. Через вершину D прямоугольника ABCD к его плоскости проведен перпендикуляр DE. Точка E удалена от стороны AB на 10 см, а от стороны BC — на 17 см. Найдите длину диагонали BD, если DE = 8 см. 5. Угол между плоскостями треугольников ABC и ABD равен 45°. Треугольник ABC — равносторонний со стороной $4\sqrt{3}$ см, треугольник ABD — равнобедренный, AD = BD = $\sqrt{14}$ см. Найдите длину отрезка CD.	2. Точки A_1, B_1, и D_1— параллельные проекции вершин A, B и D параллелограмма ABCD на некоторую плоскость соответственно. Постройте проекцию вершины C параллелограмма на эту плоскость.  3. Через вершину прямого угла C прямоугольного треугольника ABC к его плоскости проведен перпендикуляр CD. Найдите длину стороны AB треугольника ABC, если AD = 20 см, CD = 16 см, ∠CAB = 60°. 4. Через вершину A прямоугольника ABCD к его плоскости проведен перпендикуляр AP. Найдите длину этого перпендикуляра, если BC = 12 см, DB = 13 см, а точка P удалена от прямой BC на $\sqrt{106}$ см. 5. Угол между плоскостями треугольников ABC и AKC равен 60°, AC = 24 см, BC = BA = 20 см, KC = KA = 15 см. Найдите длину отрезка BK.

10. Самостоятельная работа №10. Координаты и векторы

Вариант 1	Вариант 2
1. Даны точки M(3;-2;1) и N(5;2;-3).Найдите координаты середины отрезка MN и его длину. 2. Даны точки A(-2;1;3), B(3;-2;-1) и C(-3;4;2). Найдите: а) координаты векторов $\overline{AB}$ и $\overline{AC}$; б) модуль вектора $\overline{AB}$; в) координаты вектора $\overline{MN} = 2\overline{AB} - 3\overline{AC}$. 3. Существует ли параллельный перенос, при котором образом точки M(4;3;4) является точка M_1(1;3;0), а образом точки K(1;-8;3) – точка K_1(6;-2;7)? 4. Точки A(-2;-4;1) и B(-5;-6;-1) – вершины параллелограмма ABCD, точка O(1;3;2) – точка пересечения его диагоналей. Найдите координаты вершин C и D параллелограмма ABCD. 5. Даны векторы $\overline{a}$(-2;8;-4) и $\overline{b}$(1;-4;k). При каком значении k векторы $\overline{a}$ и $\overline{b}$: а) коллинеарны; б) перпендикулярны?	1. Даны точки M(-6;5;3) и N(4;1;-5).Найдите координаты середины отрезка MN и его длину. 2. Даны точки A(-4;-2;1), B(3;-1;-1) и C(2;1;-3). Найдите: а) координаты векторов $\overline{AB}$ и $\overline{AC}$; б) модуль вектора $\overline{AB}$; в) координаты вектора $\overline{MN} = 3\overline{AB} - 2\overline{AC}$. 3. Существует ли параллельный перенос, при котором образом точки M(-1;3;-4) является точка M_1(4;5;-7), а образом точки K(6;-4;5) – точка K_1(11;-2;8)? 4. Точки A(-2;-4;1), B(-6;2;3) и D(4;0;-1) – вершины параллелограмма ABCD. Найдите координаты вершины C параллелограмма ABCD и координаты точки пересечения его диагоналей. 5. Даны векторы $\overline{a}$ (1;-4;-3) и $\overline{b}$(5;p;-15). При каком значении p векторы $\overline{a}$ и $\overline{b}$:а) коллинеарны; б) перпендикулярны

11. Самостоятельная работа №11. Многогранники и круглые тела

Вариант 1	Вариант 2
1. Основанием прямой призмы является прямоугольный треугольник, катеты которого равны 6 см и 8 см. Найдите площадь полной поверхности призмы, если её боковое ребро равно 5 см. 2. Боковое ребро правильной четырехугольной пирамиды равно 10 см, а высота – 8 см. Найдите площадь диагонального сечения пирамиды. 3. Радиус основания конуса равен 5 см, а образующая – 13 см. Найдите площадь осевого сечения конуса. 4. На расстоянии 4 см от центра шара проведено сечение. Отрезок, соединяющий центр шара и точку пересечения этого сечения с поверхностью шара, образует с плоскостью сечения угол 30°. Найдите площадь сечения. 5. Высота цилиндра равна 8 см, радиус основания – 5 см. На расстоянии 4 см от оси	1. Основанием прямой призмы является равнобедренный треугольник, боковая сторона которого равна 17 см, а основание – 16 см. Найдите площадь полной поверхности призмы, если её боковое ребро равно 10 см. 2. Диагональ основания правильной четырехугольной пирамиды равна 24 см, а боковое ребро – 26 см. Найдите площадь диагонального сечения пирамиды. 3. Высота конуса равна 6 см, а образующая – 10 см. Найдите площадь осевого сечения конуса. 4. Радиус шара равен 17 см. Найдите площадь сечения шара плоскостью, которая удалена на 15 см от центра шара. 5. В нижнем основании цилиндра проведена хорда длиной 8 см, находящаяся на расстоянии 3 см от центра этого основания. Найдите площадь осевого

цилиндра параллельно ей проведено сечение. Найдите площадь этого сечения. 6. Основанием прямой призмы является прямоугольник, одна из сторон которого равна 15 см, а диагональ – 17 см. Найдите объем призмы, если её высота равна 10 см. 7. Основанием пирамиды является треугольник со сторонами 13 см, 14 см, 15 см. Найдите объем пирамиды, если её высота равна 6 см. 8. Объем шара равен 36π $см^3$. Найдите диаметр шара. 9. Осевое сечение конуса – правильный треугольник со стороной 4см. Найдите объем конуса. 10. В нижнем основании цилиндра проведена хорда длиной 6 см, которую видно из центра верхнего основания под углом 60°, а из центра нижнего основания – под углом 120°. Найдите площадь боковой поверхности цилиндра.	сечения цилиндра, если его высота равна 6 см. 6. Основанием прямой призмы является прямоугольный треугольник, гипотенуза которого равна 13 см, а один из катетов – 12 см. Найдите объем призмы, если её высота равна 5 см. 7. Основанием пирамиды является треугольник со сторонами 13 см, 20 см, 21 см. Найдите объем пирамиды, если её высота равна 9 см. 8. Площадь поверхности шара равна 144π $см^2$. Найдите диаметр шара. 9. Осевое сечение конуса – равнобедренный прямоугольный треугольник с гипотенузой 6 см. Найдите объем конуса. 10. В нижнем основании цилиндра проведена хорда, которую видно из центра нижнего основания под углом 90°, а из центра верхнего основания – под углом 60°. Найдите площадь боковой поверхности цилиндра, если радиус его основания равен 8 см.

5.3 Примеры групповых творческих заданий

1) С помощью программы построения графиков Visual Basic 6.0 исследовать поведение функции при смене одного/нескольких её параметров. Определить общие закономерности, сделать выводы. Результаты оформить в виде презентации MS PowerPoint.

2) Клиенту необходимо, чтобы в комнате обязательно присутствовали обьемные элементы декора цилиндрической формы. Построить из бумаги модель цилиндра. Размеры для построения выбрать самостоятельно, с учетом того, что соотношение радиуса к высоте должно быть 1:2.

3) Рассчитать количество 2-х килограммовых банок краски, которые нужно купить для окрашивания цилиндрического свода подвала. Расход краски 100 г на 1 $м^2$. Радиус цилиндра равен 2,9 м, длина свода 6 м.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Вопросы для экзамена:

1. Функции. Область определения и множество значений функций. Свойства функции. Способы задания функции.

2. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума функций.

3. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

4. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Показательная функция.

5. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами.

6. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства.

7. Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.

8. Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы двойного угла. Формулы половинного угла.

9. Тригонометрические функции, их свойства и графики.

10. Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности.

11. Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл.

12. Уравнение касательной к графику функции.

13. Применение производной к исследованию функций и построению графиков.

14. Первообразная и интеграл.

15. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Применения интеграла в физике и геометрии.

16. Основные понятия комбинаторики. Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.

17. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей.

18. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана.

19. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.

20. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.

21. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции.

22. Понятие вектора. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

23. Прямая и наклонная призма. Правильная призма.

24. Параллелепипед. Куб.

25. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

26. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и в пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды.

27. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.

28. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

29. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса.

30. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел..

6.2 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1.

1. Какому из данных промежутков принадлежит число $\frac{15}{18}$?

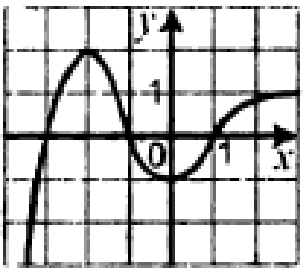
а) (0; 0,25) б) (0,25; 0,5) в) (0,5; 0,75) г) (0,75; 1)

2. Сократите дробь $\frac{12a^{10}b^2}{16a^5b^6}$.

3. Найдите значение выражения $\frac{2}{a-2}+\frac{a+2}{a^2-10a+25}\cdot\frac{6a-30}{a^2-4}$ при $a = 4{,}75$.

4. Какова область определения функции $f(x)=\sqrt{1-x^2}$?

5. Укажите промежуток убывания функции, изображенной на рисунке.



6. Проверить, является ли функция $f(x)=\sqrt{x}-1$ четной или нечетной.

7. Вычислите значение выражения $\sqrt[3]{2-\sqrt{3}}\cdot\sqrt[6]{7+4\sqrt{3}}$

8. Освободитесь от иррациональности в знаменателе дроби $\frac{5}{\sqrt[3]{9}}$.

9. Сократите дробь $\frac{a^{1,5}b+ab^{1,5}}{ab^{0,5}+a^{0,5}b}$

10. Решите уравнение $\sqrt{4x^2-3x-1}=x+1$

11. Решите уравнение $0{,}2^{3x-2}=0{,}0016$

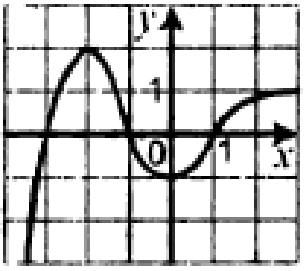
12. Найдите множество решений неравенства $\left(\frac{1}{4}\right)^x \cdot \left(\frac{2}{3}\right)^x \geq 6^4$
13. Найдите значение выражения $0{,}04^2$
14. Чему равно значение выражения $\sqrt{ab}$, если $b = 5$
15. Решите уравнение $(x + 4) + (x + 6) = 35$
16. Дан треугольник АВС. Плоскость, параллельная прямой АВ, пересекает сторону АС в точке М, а сторону ВС — в точке К. Какова длина отрезка МК, если точка М — середина стороны АС и АВ = 12 см?
17. Отрезок АВ не пересекает плоскость α точки А и В удалены от этой плоскости на 9 см и 13 см. Чему равно расстояние от середины отрезка АВ до плоскости α?
18. Разложите вектор $\underline{m}(5; -17; 11)$ по векторам $\underline{a}$(3;-2;0), $\underline{b}$(-2;4;1), $\underline{c}$(-1;-3;4).
19. Даны векторы $\underline{a}$(4;-1;5) и $\underline{b}$(3;y;2). При каком значении y выполняется равенство $\underline{a} \cdot \underline{b} = 14$?
20. При параллельном переносе образом точки А(-3;1;2) является точка A_1(5;-1;4). Найдите образ точки В(-4;5;-7) при этом параллельном переносе.

Вариант 2.

1. Какому из данных промежутков принадлежит число $\frac{7}{12}$?

а) (0; 0,25) б) (0,25; 0,5) в) (0,5; 0,75) г) (0,75; 1)

2. Сократите дробь $\frac{15a^{16}b^2}{25a^8b^6}$.
3. Найдите значение выражения $\frac{2}{a-2} + \frac{a+2}{a^2-10a+25} \cdot \frac{6a-30}{a^2-4}$ при $a = 5{,}25$.
4. Какова область определения функции $f(x) = \sqrt{x^2 - 6}$?
5. Укажите промежутки возрастания функции, изображенной на рисунке.



6. Проверить, является ли функция $f(x) = \frac{1}{\sqrt{x}-1}$ четной или нечетной.
7. Вычислите значение выражения $\sqrt[4]{\sqrt{2} - \sqrt{3}} \cdot \sqrt[8]{5 + 2\sqrt{6}}$
8. Освободитесь от иррациональности в знаменателе дроби $\frac{3}{\sqrt[4]{8}}$.
9. Сократите дробь $\frac{a^{0,5} + (ab)^{0,25}}{(ab)^{0,25} + b^{0,5}}$
10. Решите уравнение $\sqrt[5]{x} + 3\sqrt[10]{x} - 10 = 0$
11. Решите уравнение $2^{x+2} - 2^x = 96$
12. Найдите множество решений неравенства $\left(\frac{1}{12}\right)^x \cdot \left(\frac{4}{3}\right)^x \geq 9^4$
13. Найдите значение выражения $0{,}09^2$
14. Чему равно значение выражения $\sqrt{ab}$, если $b = 7$
15. Решите уравнение $(x + 4) + (x + 6) = 35$
16. Дан треугольник АВС. Плоскость, параллельная прямой ВС, пересекает сторону АВ в точке М, а

сторону AC — в точке K. Какова длина стороны BC, если точка M — середина отрезка AB и DK = 8 см?

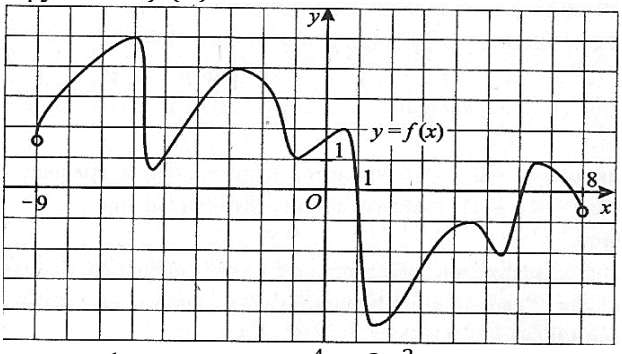
17. Через концы отрезка DP и его середину A проведены параллельные прямые, которые пересекают некоторую плоскость α в точках D_1, P_1, A_1 соответственно. Найдите длину отрезка PP_1, если отрезок DP не пересекает плоскость α и $DD_1 = 25$ см, $AA_1 = 13$ см.
18. Разложите вектор $\underline{m}(11; -4; 11)$ по векторам $\underline{a}(1;2;3)$, $\underline{b}(2;-1;1)$, $\underline{c}(3;-5;2)$.
19. Даны векторы $\underline{a}(4;-2;y)$ и $\underline{b}(5;y;-3)$. При каком значении y выполняется равенство $\underline{a} \cdot \underline{b} = 8$?
20. При параллельном переносе образом точки A(-8;6;-3) является точка $A_1(3;-7;2)$. Найдите образ точки B(-1;-9;6) при этом параллельном переносе.

6.3 Примеры разноуровневых задач и заданий

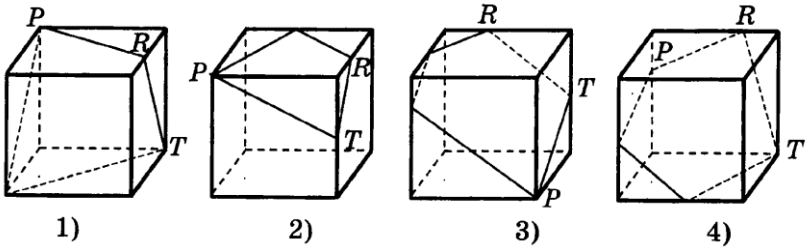
Вариант 1

Часть 1

1. Найдите Δy для функции $y = x^2$, если $x_0 = 2, \Delta x = 0{,}1$.
2. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на интервале (-9;8). Определите количество точек с целочисленными значениями абсцисс на этом интервале, в которых производная функции $f(x)$ положительна.



3. Найти интервал возрастания функции $y = x^4 - 2x^2$.
4. Найдите точку максимума функции $y = f(x)$, если известно, что $f'(x) = -x^2 + 6x$.
5. Найдите наименьшее и наибольшее из значений, которое принимает функция $y = 0{,}5x^3 - 9x^2 + 48x$ на отрезке $[0; 9]$.
6. Найдите первообразную функции $f(x) = -\frac{1}{(6x+1)^2}$.
7. Вычислите интеграл $\int_1^5 \frac{dx}{\sqrt{2x-1}}$.
8. На каком рисунке изображено сечение куба плоскостью PRT?

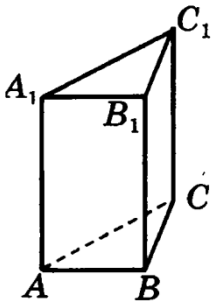


9. Двугранный угол, образованный полуплоскостями α и β, равен 90°. Точка A удалена от граней двугранного угла на 8 см и 6 см. Найдите расстояние от точки A до ребра двугранного угла.
10. Решите уравнение $2x^4 - 5x^2 + 2 = 0$.
11. Найдите значение выражения $\left(\frac{C_{11}^7}{10} - \frac{C_7^2}{5}\right) \cdot \frac{P_5}{A_6^4}$.

Часть 2

12. Найдите площадь фигуры, ограниченной графиками функций $y = 2x$, $y = x - 2$, $x = 4$.
13. Найти $f'(1)$, если $f(x) = \frac{x^2-1}{x^2+1}$
14. Найдите площадь полной поверхности правильной треугольной призмы, если известно,

что боковое ребро в 8 раз больше стороны основания, а сумма длин всех рёбер равна 30.



15. Найдите площадь ромба, лежащего в основании пирамиды, если высота пирамиды 9 см, один из углов ромба 30°. Боковые грани образуют с плоскостью основания угол, равный 60°.
16. Решите неравенство $\sqrt{2x-3} > x+5$.
17. Решите уравнение $3^{x+2} + 3^x = 10$.
18. Упростите выражение $tg^2\alpha - sin^2\alpha - tg^2\alpha\, sin^2\alpha$

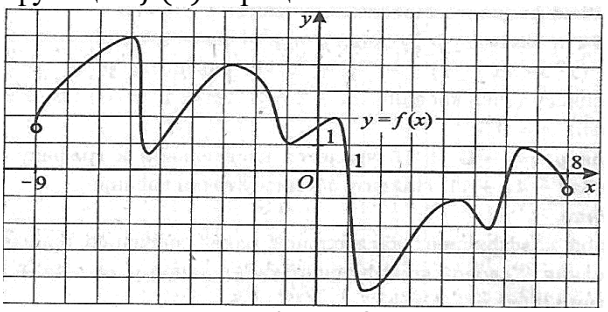
Часть 3.

19. Решите неравенство $|x^2 - 3x - 4| > 6$.
20. Равнобедренный треугольник, боковая сторона которого равна b, а угол при основании равен β, вращается вокруг прямой, содержащей его основание. Найдите площадь поверхности тела вращения.

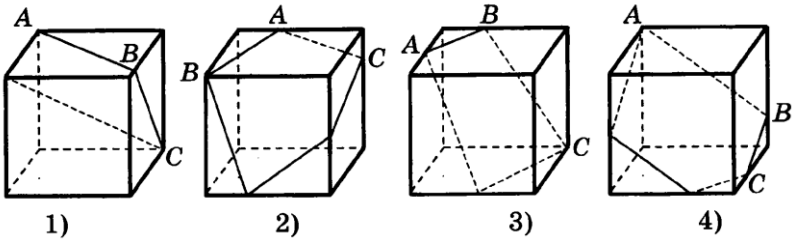
Вариант 2

Часть 1

1. Найдите Δy для функции $y = x^2$, если $x_0 = 3, \Delta x = 0{,}2$.
2. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на интервале (-9;8). Определите количество точек с целочисленными значениями абсцисс на этом интервале, в которых производная функции $f(x)$ отрицательна.



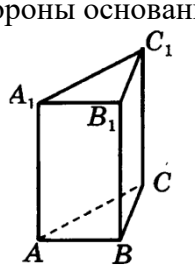
3. Найти интервал убывания функции $y = x^4 - 2x^2$.
4. Найдите точку минимума функции $y = f(x)$, если известно, что $f'(x) = -x^2 + 6x$.
5. Найдите наименьшее и наибольшее из значений, которое принимает функция $y = 0{,}5x^3 - 9x^2 + 48x$ на отрезке $[-1; 5]$.
6. Найдите первообразную функции $f(x) = -\frac{1}{(6x+1)^2}$.
7. Вычислите интеграл $\int_1^3 \frac{dx}{\sqrt{2x-1}}$.
8. На каком рисунке изображено сечение куба плоскостью ABC?



9. Двугранный угол, образованный полуплоскостями α и β, равен 90˚. Точка А удалена от граней двугранного угла на 9 см и 3 см. Найдите расстояние от точки А до ребра двугранного угла.
10. Решите уравнение $3x^4 - 5x^2 + 2 = 0$.
11. Найдите значение выражения $\left(\frac{C_{11}^8}{10} - \frac{C_6^2}{5}\right) \cdot \frac{7P_5}{A_7^4}$.

Часть 2

12. Найдите площадь фигуры, ограниченной графиками функций $y = 4x$, $y = x - 3$, $x = 3$.
13. Найти $f'(2)$, если $f(x) = \frac{x^2-1}{x^2+1}$
14. Найдите площадь полной поверхности правильной треугольной призмы, если известно, что боковое ребро в 5 раз больше стороны основания, а сумма длин всех рёбер равна 42.



15. Найдите площадь ромба, лежащего в основании пирамиды, если высота пирамиды 12 см, один из углов ромба 30˚. Боковые грани образуют с плоскостью основания угол, равный 60˚.
16. Решите неравенство $\sqrt{12x - 27} > x - 9$.
17. Решите уравнение $4^{x+2} + 4^x = 10$.
18. Упростите выражение $\frac{sinsin\,\alpha}{1+coscos\,\alpha} + \frac{1+coscos\,\alpha}{sinsin\,\alpha}$

Часть 3

19. Решите неравенство $|x^2 - 6x - 1| > 6$.
20. Равнобедренный треугольник с основанием a и углом α при вершине вращается вокруг прямой, содержащей его основание. Найдите площадь поверхности тела вращения.

Приложение 6.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.08 ИНФОРМАТИКА»

2025

Разработчик (и):
Страмоусова С.А., преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВВГУ» в г. Артеме

Текутова Т.Г., преподаватель академического колледжа ФГБОУ ВО «ВВГУ»
Трубицкая М.Г., преподаватель колледжа индустрии моды и красоты ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 9 от « 15 » мая 2025 г.

Председатель ЦМК *Н.Н.Сергиенко*
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

2	**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**	**5**
3	**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**11**
4	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**17**
5	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**18**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета *ООП.08 Информатика* является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена среднего звена / квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности / по профессии *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Минобрнауки России от *09.12.2016г., № 1565.*

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный предмет *ООП.08 Информатика* входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**116**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**94**
в том числе:	
- теоретическое обучение	**-**
- практические занятия	**94**
- самостоятельная работа обучающегося	**18**
Промежуточная аттестация (1 семестр) – другие формы контроля Промежуточная аттестация (2 семестр) - дифференцированный зачет	**4**

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета ООП.08 Информатика, личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе;

Л.2 - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка в информационной сфере;

Л.3 - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

Л.4 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий;

Л.5 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий;

Л.6 - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном

обществе;

Л.7 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

Л.8 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании технических и программных средств;

Л.9 - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных информационно- коммуникационных компетенций;

Л.10 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной информатики;

Л.11 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий;

Л.12 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

Л.13 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- умение управлять своей познавательной деятельностью;
- 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;
- проявление позитивного отношения к чувствам других людей и проявление готовности к сотрудничеству;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
- осознание значимости науки, владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки;
- готовность к научно-техническому творчеству;
- чувство гордости за достижения отечественной информатики;
- положительное отношение к труду, целеустремлённость.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;
- участие в конкурсах и олимпиадах;
- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- 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.
- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.08 Информатика, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М.1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М.2 - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий;

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

М.4 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач;

М.5 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.6 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;

М.7 - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач;

М.8 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

М.9 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

М.10 - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

М.11 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

М.12 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.13 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.14 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

М.15 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- способность определять и формулировать цели и задачи деятельности (конечный результат), анализировать условия и различные эффективные пути их достижения;
- способность контролировать и управлять имеющимися ресурсами (время, силы, средства, возможности и пр.); оценивать правильность выполнения работы, ее соответствие запланированному результату и плану; вносить необходимые коррективы;
- способность осознавать и оценивать содержание и результаты выполнения запланированной работы; сравнивать свои результаты и способы их достижения с результатами и способами достижения других; анализировать полученный опыт и планировать перспективы его использования в будущем учебном процессе и внеурочной деятельности.

Познавательные

- способность перерабатывать информацию, используя различные методы теоретического исследования (сопоставление, обобщение, сравнение, синтез, классификация, моделирование, прогнозирование и пр.);
- способность воспринимать информацию в различных репрезентативных системах, создавать целостный образ (предмета, ситуации, явления, закона и пр.); способность получать необходимую информацию различными способами и из различных источников; владеть приемами ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения.

Коммуникативные

- способность соблюдать культуру взаимоотношений в общении с другими людьми; инициировать коммуникацию; выбирать и использовать различные средства вербальной и невербальной коммуникации для достижения цели;
- способность осуществлять исследование (формулировать проблему, выдвигать, обосновывать и проверять гипотезы решения проблемы; проводить наблюдение и эксперимент; интерпретировать и обобщать полученные результаты и пр.)

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- учебно-исследовательская работа обучающихся;
- самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;
- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

По учебному предмету *ООП.08 Информатика (базовый уровень)* требования к предметным результатам освоения базового курса информатики должны отражать:

П.1 - владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

П.2 - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

П.3 - наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

П.4 - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

П.5 - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

П.6 - умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

П.7 - владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

П.8 - умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

П.9 - умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

П.10 - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в

частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

П.11 - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

П.12 - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационные процессы.		**4**	
Тема 1.1. Информация. Измерение информации	**Содержание учебного материала**		**Л.10, М.1, М.9, П.1, П.5**
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об информационных процессах, о системах. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации.		
	1. Практическое занятие № 1 «Методы измерения количества информации»	**2**	
Тема 1.2. Кодирование информации	**Содержание учебного материала**		**Л.5, М.1, П.1, П.5, П.6**
	Кодирование информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Определение объемов различных носителей информации.		
	2. Практическое занятие № 2 «Кодирование информации»	**2**	
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение		**4**	
Тема 2.1. Архитектура ЭВМ	**Содержание учебного материала**		**Л.8, М.1, П.1, П.2, П.4**
	Принципы построения компьютеров. Аппаратные устройства компьютера. Основополагающие принципы построения компьютера.		
	3. Практическое занятие № 3 «Информационная система университета ВВГУ»	**2**	
Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера	**Содержание учебного материала**		**Л.8, М.1, П.1, П.2, П.4, П.6**
	Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Файловая система компьютера. Архиваторы		
	4. Практическое занятие № 4 «Образовательные ресурсы»	**2**	
Раздел 3. Представление информации в компьютере		**6**	
Тема 3.1. Системы счисления.	**Содержание учебного материала**		**М.1, П.1, П.7**
	Представление о различных системах счисления, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.		
	5. Практическое занятие № 5 «Перевод чисел из одной позиционной системы	**2**	

	счисления в другую»		
	6. Практическое занятие № 6 «Арифметические операции в позиционных системах счисления»	**1**	
Тема 3.2. Представление информации в компьютере.	**Содержание учебного материала**		**Л.8, М.1, П.1, П5, П.6**
	Представление целых чисел. Представление вещественных числе. Представление текстовой информации. Представление графической информации. Представление звуковой информации.		
	7. Практическое занятие № 7 «Представление информации в компьютере»	**2**	
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики		**4**	
Тема 4.1. Алгебра логики.	**Содержание учебного материала**		**М.1, П.1, П.7**
	Логические высказывания и переменные. Логические операции. Логические выражения. Предикаты и их множества истинности.		
	8. Практическое занятие № 8 «Алгебра логики»	**2**	
Тема 4.2. Таблицы истинности	**Содержание учебного материала**		**М.15, П.1, П.7**
	Таблицы истинности. Построение таблиц истинности. Анализ таблиц истинности.		
	9. Практическое занятие № 9 «Таблицы истинности»	**2**	
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов		**44**	
Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.4, П.1, П.10**
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере. Операции редактирования и форматирования. Стилевое форматирование документа.		
	10. Практическое занятие № 10 «Редактирование документа»	**2**	
	11. Практическое занятие № 11 «Форматирование документа»	**1**	
	12. Практическое занятие № 12 «Стилевое форматирование документа»	**2**	
Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов.	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.4, П.1, П.10**
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Автоматизация процесса создания документа. Шаблоны.		
	13. Практическое занятие № 13 «Многостраничные документы»	**2**	
	14. Практическое занятие № 14 «Гипертекстовые документы»	**1**	
	15. Практическое занятие № 15 «Шаблоны»	**2**	
	16. Практическое занятие № 16 «Деловые документы»	**2**	
	17. Практическое занятие № 17 «Оформление документа по стандартам»	**2**	
Тема 5.3.	**Содержание учебного материала**		

Объекты компьютерной графики	Компьютерная графика и её виды. Форматы графических файлов. Графические редакторы. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения).		**Л.7, М.1, П.1, П.10, П.11**
	18. Практическое занятие № 18 «Компьютерная графика»	**2**	
	Самостоятельная работа № 1. Создание комбинированного изображения – товарный знак, логотип по заданной теме	**1**	
Тема 5.4. Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**		**Л.7, М.1, П.1, П.10, П.11**
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентаций. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации.		
	19. Практическое занятие № 19 «Компьютерная презентация»	**2**	
	Самостоятельная работа № 2. Создание презентации по теме: Моё портфолио	**1**	
Тема 5.5. Табличный процессор.	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.15, П.1, П.10**
	Табличный процессор. Объекты табличного процессора и их свойства. Некоторые приемы ввода и редактирования данных. Копирование и перемещение данных.		
	20. Практическое занятие № 20 «Редактирование книги в электронной таблице»	**2**	
	21. Практическое занятие № 21 «Форматирование объектов в электронной таблице»	**1**	
	Самостоятельная работа № 3. Подготовить сообщение по теме «Первые электронные таблицы»	**1**	
Тема 5.6. Встроенные функции и их использование	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.15, П.1, П.10**
	Общие сведения о функциях. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции.		
	22. Практическое занятие № 22 «Математические и статистические функции»	**2**	
	23. Практическое занятие № 23 «Логические функции»	**1**	
	24. Практическое занятие № 24 «Финансовые функции»	**2**	
	25. Практическое занятие № 25 «Текстовые функции»	**2**	
Тема 5.7. Инструменты анализа данных	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.13, М.15, П.1, П.10**
	Диаграммы. Визуализация данных в электронных таблицах. Сортировка. Фильтрация. Подбор параметра.		
	26. Практическое занятие № 26 «Диаграммы»	**2**	
	27. Практическое занятие № 27 «Сортировка и фильтрация»	**2**	
	28. Практическое занятие № 28 «Подбор параметра»	**2**	
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования		**20**	

Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.3, П.1, П.8, П.9**
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Понятие сложности алгоритма		
	29. Практическое занятие № 29 «Построение алгоритма»	**2**	
	Самостоятельная работа № 4. Подготовить сообщение об одном из ученых (А. Тьюринг, Э. Пост, А.Н. Колмогоров, А.А. Макаров и др.) внешних вклад в развитие теории алгоритмов.	**2**	
Тема 6.2. Алгоритмические структуры	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.3, П.1, П.8, П.9**
	Основные алгоритмические структуры: «ветвление». Анализ типовых алгоритмов. Циклическая алгоритмическая конструкция. Анализ типовых алгоритмов.		
	30. Практическое занятие № 30 «Разветвляющиеся структуры»	**2**	
	31. Практическое занятие № 31 «Циклические структуры»	**1**	
	Самостоятельная работа № 5. Выполнение дифференцированных заданий по теме «Алгоритмические структуры»	**1**	
Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.5, П.1, П.8, П.9**
	Структурная организация данных. Сведения о языке программирования. Анализ программ с помощью трассировочных таблиц.		
	32. Практическое занятие № 32 «Анализ программ с помощью трассировочных таблиц»	**2**	
	33. Практическое занятие № 33 «Приемы анализа программ»	**2**	
Тема 6.4. Структурное программирование	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.5, П.1, П.8, П.9**
	Структурированные типы данных. Массивы. Сортировка массива. Анализ типовых алгоритмов обработки массивов. Общие сведения о структурном программировании. Вспомогательный алгоритм. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.		
	34. Практическое занятие № 34 «Массивы»	**2**	
	35. Практическое занятие № 35 «Вспомогательный алгоритм»	**2**	
	36. Практическое занятие № 36 «Рекурсивные алгоритмы»	**2**	
Раздел 7. Информационное моделирование.		**20**	
Тема 7.1. Модели и моделирование	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.2, П.1, П.11**
	Общие сведения о моделировании. Представление о компьютерных моделях. Компьютерное моделирование.		
	37. Практическое занятие № 37 «Информационное моделирование»	**2**	
	Самостоятельная работа № 6.	**2**	

	Создать информационную модель одной из комнат вашей квартиры с целью оклейки её обоями. Представить информационную модель в знаковой и графической формах.		
Тема 7.2. Моделирование в графах	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.2, М.7, П.1, П.11**
	Алгоритмическое моделирование кротчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	38. Практическое занятие № 38 «Алгоритм нахождения кратчайшего путей между вершинами графа»	**2**	
	39. Практическое занятие № 39 «Теория игр»	**2**	
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения по теме: «Динамическое программирование. Примеры»	**1**	
Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.6, П.1, П.4, П.10, П.11**
	Общие сведения об информационных системах. Предметная область и ее моделирование. Представление о моделях данных. Реляционные базы данных.		
	40. Практическое занятие № 40 «Предметная область баз данных»	**2**	
Тема 7.4. Система управления базами данных	**Содержание учебного материала**		**М.1, М.6, М.15, П.1, П.4, П.10, П.11**
	Этапы разработки базы данных. СУБД и их классификация. Таблицы. Форма. Манипулирование данными в базе данных. Сортировка и фильтрация. Запросы. Отчеты.		
	41. Практическое занятие № 41 «Разработка базы данных»	**2**	
	42. Практическое занятие № 42 «Инструменты анализа данных»	**2**	
	43. Практическое занятие № 43 «Запросы. Отчеты»	**2**	
	Самостоятельная работа № 8. Создание базы данных по заданной теме	**2**	
Раздел 8. Сетевые информационные технологии.		**14**	
Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей.	**Содержание учебного материала**		**Л.4, М.1, М.8, М.10, М.12, П.1, П.3, П.4, П.12**
	Компьютерные сети и их классификация. Аппаратное и программное обеспечение компьютерных сетей. Работа в локальной сети.		
	44. Практическое занятие № 44 «Компьютерные сети»	**2**	
	Самостоятельная работа № 9. Подготовка сообщения по теме: «История появление и развития компьютерных сетей»	**1**	
Тема 8.2.	**Содержание учебного материала**		

Службы Интернета	Службы и сервиса Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, социальные сети). Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг.		**Л.5, Л.13, М.1, М.8, М.10, М.12, М.14, П.1, П.3, П.4, П.12**
	45. Практическое занятие № 45 «Службы Интернет»	**2**	
	Самостоятельная работа № 10. Подготовка сообщения по теме: «Достоинства и недостатки облачных хранилищ»	**2**	
Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система	**Содержание учебного материала**		**Л.12, М.1, М.8, М.10, М.12, М.14, П.1, П.3, П.4, П.12**
	Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Достоверная информация в Интернете		
	46. Практическое занятие № 46 «Поиск информации в сети Интернет»	**2**	
	47. Практическое занятие № 47 «Создание веб-страницы»	**2**	
	Самостоятельная работа № 11. Подготовка сообщения по теме: «Системы искусственного интеллекта»	**2**	
Раздел 9. Основы социальной информатики.		**7**	
Тема 9.1. Информационное общество	**Содержание учебного материала**		**Л.1, Л.6, Л.9, Л.11, М.1, П.1, П.4, П.12**
	Понятие информационного общества. Информационные ресурсы, продукты, услуги. Информатизация образования.		
	48. Практическое занятие № 48 «Рынок информационных продуктов и услуг»	**2**	
	Самостоятельная работа № 12. Подготовка мультимедийного материала по темам: «Мир ИТ-профессий», «Поход» за покупками в онлайн-магазин, «Умный дом» - будущее или реальность?	**2**	
Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	**Содержание учебного материала**		**Л.2, Л.3, М.1, М.11, П.1, П.4, П.12**
	Правовое регулирование в области информационных ресурсов. Правовые нормы использования программного обеспечения. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)		
	49. Практическое занятие № 49 «Правовое регулирование в информационной сфере»	**2**	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		**2**	
Всего		**116**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины *ООП.08 Информатика* предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория информационно-коммуникационных систем, оснащённая оборудованием:

- посадочные места по количеству, рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине (рабочие программы, календарно-тематические планы, разработки занятий по дисциплине, учебно-методическое обеспечение к каждому занятию, в т.ч. презентации, комплект видеоуроков, комплект контрольно-оценочных средств и др.);

с техническими средствами обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор; интерактивная доска/панель/экран.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Босова, Л.Л. Информатика. 10 класс. Учебник. Базовый уровень /Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – М.: Бином, 2020.- 288с.
2. Босова, Л.Л. Информатика. 11 класс. Учебник. Базовый уровень /Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. – М.: Бином, 2020.- 256с.
3. Цветкова, М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /М.С. Цветкова, И.Ю.Хлобыстрова.- 7-е изд., стер. - М. : ИЦ «Академия», 2021.- 352 с.

Дополнительная литература

1. Угринович, Н.Д. Информатика: учебник / Угринович Н.Д. - Москва: КноРус, 2020. - 377 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07314-8. - URL: https://book.ru/book/932057
2. Угринович, Н.Д. Информатика. Практикум: учебное пособие / Угринович Н.Д. - Москва: КноРус, 2020. - 264 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07320-9. - URL: https://book.ru/book/932058

Электронные ресурсы

1. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://lbz.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php
2. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php
3. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://lbz.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php
4. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php
5. ИЗДАТЕЛЬСТВА "BOOK.RU". КОЛЛЕКЦИЯ СПО https://www.book.ru
6. ЭБС ИЗДАТЕЛЬСТВА "ЮРАЙТ" https://urait.ru
7. ЭБС ИЗДАТЕЛЬСТВА "ЛАНЬ" https://e.lanbook.com

Нормативные документы

1. СанПиН 42-128-4690-88. Санитарные правила содержания территорий населенных мест (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 05.08.1988 N 4690-88)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата** *(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)*	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.2 - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка в информационной сфере;	Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	Контрольные вопросы Практические задания Тест
Л.3 - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.4 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий	Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.5 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий;	Тема 1.2. Кодирование информации Тема 8.2. Службы Интернет	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.6 - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном обществе;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.7 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Тема 5.3. Объекты компьютерной графики Тема 5.4. Компьютерные презентации	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест

Л.8 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании технических и программных средств;	Тема 2.1. Архитектура ЭВМ Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера Тема 3.2. Представление информации в компьютере	Контрольные вопросы Практические задания Тест
Л.9 - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных информационно- коммуникационных компетенций;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.10 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной информатики;	Тема 1.1. Информация. Измерение информации.	Контрольные вопросы Практические задания Тест
Л.11 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.12 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;	Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Л.13 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.	Тема 8.2. Службы Интернет	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Метапредметные		
М.1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	Тема 1.1. – Тема 9.2.	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
М.2 - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий;	Тема 7.1. Модели и моделирование Тема 7.2. Моделирование в графах	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
М.3 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения	Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах	Контрольные вопросы

практических задач, применению различных методов познания;	Тема 6.2. Алгоритмические структуры	Практические задания Самостоятельная работа Тест
М.4 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач;	Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов	Контрольные вопросы Практические задания Тест
М.5 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования Тема 6.4.Стуктурное программирование	Контрольные вопросы Практические задания Тест
М.6 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;	Тема 7.2. База данных как модель предметной области Тема 7.3. система управления базами данных	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
М.7 - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач;	Тема 7.2. Моделирование в графах	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
М.8 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 – Тема 8.3.)	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа, Тест
М.9 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Тема 1.1. Информация. Измерение информации.	Контрольные вопросы Практические задания
М.10 - 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.	Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 – Тема 8.3.)	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
М.11 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	Контрольные вопросы Практические задания
М.12 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с	Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 – Тема 8.3.)	Контрольные вопросы Практические задания

использованием информационно-коммуникационных технологий;		Самостоятельная работа
М.13 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Тема 5.5. Табличный процессор Тема 5.6. Встроенные функции и их использование Тема 5.7. Инструменты анализа данных	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
М.14 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;	Тема 8.2. Службы Интернет Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа
М.15 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;	Тема 4.3. Таблицы истинности Тема 4.4. Логические задачи Тема 5.7. Инструменты анализа данных Тема 7.4. Система управления базами данных	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
Предметные		
П.1 - владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	Раздел 1. Информация и информационные процессы Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение Раздел 3. Представление информации в компьютере Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебра логики Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования Раздел 7. Информационное моделирование Раздел 8. Сетевые информационные технологии Раздел 9. Основы социальной информатики	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.2 - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.3 - наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих	Раздел 8. Сетевые информационные	Контрольные вопросы

принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	технологии (Тема 8.1 – Тема 8.3.)	Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.4 - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;	Тема 2.1. Архитектура ЭВМ Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера Тема 7.4. Система управления базами данных Раздел 8. Сетевые информационные технологии	Контрольные вопросы Практические задания Тест
П.5 - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;	Раздел 1. Информация и информационные процессы Тема 3.2. Представление информации в компьютере	Контрольные вопросы Практические задания Тест
П.6 - умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;	Тема 1.2. Кодирование информации Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера Тема 3.2. Представление информации в компьютере	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.7 - владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	Тема 3.1. Системы счисления Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебра логики	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.8 - умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);	Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования (Тема 6.1. – Тема 6.4.)	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.9 - умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке	Раздел 6. Алгоритмы и элементы	Контрольные вопросы

программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;	программирования (Тема 6.1. – Тема 6.4.)	Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.10 - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);	Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов (Тема 5.1. – Тема 5.7.) Тема 7.3. База данных как модель предметной области Тема 7.4. Система управления базами данных	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.11 - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;	Тема 5.3. Объекты компьютерной графики Тема 5.4. Компьютерные презентации Раздел 7. Информационное моделирование (Тема 7.1. – Тема 7.4.)	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест
П.12 - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.	Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 – Тема 8.3.) Раздел 9. Основы социальной информатики (Тема 9.1. – Тема 9.2.)	Контрольные вопросы Практические задания Самостоятельная работа Тест

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.08 ИНФОРМАТИКА

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

2025

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся по программе учебного предмета *ООП.08 Информатика*.

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме другие формы контроля/дифференцированного зачета (с использованием оценочного средства выполнение письменных заданий, тестирование).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные	
Л.1	сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе
Л.2	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка в информационной сфере
Л.3	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий
Л.4	сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий
Л.5	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий
Л.6	осознание личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном обществе
Л.7	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий
Л.8	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании технических и программных средств
Л.9	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций
Л.10	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной информатики
Л.11	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий
Л.12	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире

	числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов
Л.13	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций
метапредметные	
М.1	умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М.2	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий
М.3	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
М.4	ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач
М.5	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий
М.6	уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий
М.7	ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач
М.8	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
М.9	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам
М.10	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
М.11	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности
М.12	осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий
М.13	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий
М.14	принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет
М.15	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий
предметные	
П.1	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы",

	"системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования
П.2	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации
П.3	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений
П.4	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет
П.5	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации
П.6	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных
П.7	владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа
П.8	умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)
П.9	умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического,

	минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива
П.10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)
П.11	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
П.12	умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

3. СООТВЕТСТВИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ КОНТРОЛИРУЕМЫМ РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела/темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Информация и информационные процессы				
Тема 1.1. Информация. Измерение информации	**Л.10**	Способность понимать свою гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 1. Информация (Контрольные вопросы и практические задания 1-5, стр. 15) Глава 1. Информация и информационные процессы - Урок 2. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 1-5 Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М.9	Способность оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		

	П.5	Способность понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; способность определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации		
Тема 1.2. Кодирование информации	**Л.5**	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 2. Подходы к измерению информации (Контрольные вопросы и практические задания 1-13, стр. 28) Глава 1. Информация и информационные процессы – Урок 3,4. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 6-11 Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.5	Способность понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; способность определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при		

		заданных параметрах дискретизации		
	П.6	Способность строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных		
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение				
Тема 2.1. *Архитектура ЭВМ*	**Л.8**	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение к своему здоровью при использовании технических и программных средств	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 7. Основополагающие принципы устройства ЭВМ (Контрольные вопросы и практические задания 1-11, стр. 81) Глава 2. Компьютер и его программное обеспечение - Урок 6. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 12-16 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		

	П.2	Способность понимать основные принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденции развития компьютерных технологий; способность владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
Тема 2.2. *Программное обеспечение компьютера*	**Л.8**	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение к своему здоровью при использовании технических и программных средств	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 8. Программное обеспечение компьютера (Контрольные вопросы и практические задания 1-11, стр. 81) Глава 2. Компьютер и его программное	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 17-21 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа:
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе;		

		понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	обеспечение - Урок 7. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П.2	Способность понимать основные принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденции развития компьютерных технологий; способность владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		

	П.6	Способность строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных		
Раздел 3. Представление информации в компьютере				
Тема 3.1. *Системы счисления.*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 10 -12 (Контрольные вопросы и практические задания 1-3, стр. 108, 1-7, стр.119, 1, стр.128) Глава 3. Представление информации в компьютере - Урок 8. Урок 9. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 22-27 Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.7	Способность владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; способность выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; способность определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между		

		вершинами ориентированного ациклического графа		
Тема 3.2. *Представление информации в компьютере.*	**Л.8**	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение к своему здоровью при использовании технических и программных средств	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 13-16. (Контрольные вопросы и практические задания 1-6, стр. 137, 1-13, стр.143,1-5, стр.157, 1-7, стр.164) Глава 3. Представление информации в компьютере - Урок 14. Урок 17. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 28-33 Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.5	Способность понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; способность определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации		
	П.6	Способность строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие		

		коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных		
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики				
Тема 4.1. *Алгебра логики.*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 18 (Контрольные вопросы и практические задания 1-16, стр. 187) Глава 4. Элементы теории множеств и алгебры логики -Урок 11. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 34-37 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.7	Способность владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; способность выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; способность определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа		
Тема 4.2.	**М.15**	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности,	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 19 (Контрольные	Контрольные вопросы для проведения промежуточной

Таблицы истинности		доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий	вопросы и практические задания 1-8, стр. 195) Глава 4. Элементы теории множеств и алгебры логики -Урок 11. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	аттестации 38-39 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.7	Способность владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; способность выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; способность определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа		
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов				
Тема 5.1. *Обработка информации в текстовых процессорах*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 23 (Контрольные вопросы и практические	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 40-48
	М.4	Способность ставить и формулировать собственные		

		задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач	задания 1-20, стр. 251) Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 15. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php	Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
Тема 5.2.	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать	Босова, Л.Л. Информатика,	Контрольные вопросы для

Технология создания структурных текстовых документов.		параметры и критерии их достижения	10 кл, § 23 Контрольные вопросы и практические задания 21-30, стр. 252) Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 15. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	проведения промежуточной аттестации 49-51 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	М.4	Способность ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического,		

		наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
Тема 5.3. *Объекты компьютерной графики*	**П.1**	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 24 Контрольные вопросы и практические задания 1-19, стр. 274) СР № 1 Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 16. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 52-56 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		

	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
Тема 5.4. *Компьютерные презентации*	**Л.7**	Способность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 25 (Контрольные вопросы и практические задания 1-9, стр. 284) СР № 2 Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 18. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 57-60 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы		

		с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
Тема 5.5. *Табличный процессор. Основные сведения.*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 1-2 (Контрольные вопросы и практические задания 1-22, стр. 19, 1-16, стр.27) СР № 3	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 61-65 Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный
	М.15	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий		

	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 14. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
Тема 5.6.	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 3 (Контрольные	Контрольные вопросы для проведения промежуточной

Встроенные функции и их использование	**М.15**	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий	вопросы и практические задания 1-13, стр. 44) Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 14. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	аттестации 66-72 Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего		

		арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
Тема 5.7. *Инструменты анализа данных*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 4 (Контрольные вопросы и практические задания 1-20, стр. 60) Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 14. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 73-78 Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.13	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий		
	М.15	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		

	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования				
Тема 6.1. *Основные сведения об алгоритмах*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 5 (Контрольные вопросы и практические задания 1-15, стр. 75) СР № 4 Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования -Урок 1. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 79-80 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.3	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать		

		информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	
	П.8	Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		
	П.9	Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных		

		характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
Тема 6.2. *Алгоритмичес-кие структуры*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 6 (Контрольные вопросы и практические задания 1-9, стр. 84) СР № 5 Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования -Урок 2. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 81-83 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.3	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.8	Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения		

		универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		
	П.9	Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
Тема 6.3.	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать	Босова, Л.Л. Информатика,	Контрольные вопросы для

Запись алгоритмов на языке программиро-вания		параметры и критерии их достижения	11 кл, § 7 (Контрольные вопросы и практические задания 1-16, стр. 99) Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования -Урок 3. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	проведения промежуточной аттестации 84-88 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.5	Способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.8	Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих		

		циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		
	П.9	Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
Тема 6.4. *Структурное программирование*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 8-9 (Контрольные вопросы и практические задания 1-11, стр. 116, 1-13, стр.129)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 89-92 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику
	М.5	Способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-		

		коммуникационных технологий	Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования -Урок 4, Урок 5. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	«Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.8	Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		

	П.9	Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
Раздел 7. Информационное моделирование.				
Тема 7.1. *Модели и моделирование* .	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 10 (Контрольные вопросы и практические задания 1-20, стр. 145) СР № 6 Глава 7. Информационное моделирование -Урок 6, Урок 9. Урок 10.	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 93-95 Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author
	М.2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты		

		системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	(Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	s/informatika/3/eor11.php)
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
Тема 7.2. *Моделирование в графах*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 11 (Контрольные вопросы и практические задания 1-7, стр. 159) СР № 7 Глава 7. Информационное моделирование -Урок 7, Урок 8. (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 96-98 Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий		
	М.7	Способность ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты		

		системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
Тема 7.3. *Базы данных как модель предметной области*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 12 (Контрольные вопросы и практические задания 1-19, стр. 175) Глава 7. Информационное моделирование -Урок 15 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 99-104 Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.6	Способность интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет;		

		умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	s/informatika/3/eor11.php)	
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		

	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
Тема 7.4. *Система управления базами данных*	**М.1**	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 13 (Контрольные вопросы и практические задания 1-23, стр. 189) СР № 8 Глава 7. Информационное моделирование -Урок 15 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 105-110 Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.6	Способность интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий		
	М.15	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение		

		характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего		
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать		

		цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
Раздел 8. Сетевые информационные технологии.				
Тема 8.1. *Основы построения компьютерных сетей.*	**Л.4**	Способность формировать нравственное сознание, этическое поведение с использованием информационно-коммуникационных технологий	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 14 (Контрольные вопросы и практические задания 1-29, стр. 208) СР № 9 Глава 8. Сетевые информационные технологии - Урок 11 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 111-120 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М.8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	М.10	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности		
	М.12	Способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с		

		использованием информационно-коммуникационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.3	Способность иметь представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных		

		программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		
Тема 8.2. *Службы Интернета*	**Л.5**	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 15 (Контрольные вопросы и практические задания 1-13, стр. 215) СР № 10 Глава 8. Сетевые информационные технологии - Урок 13 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 121-126 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	Л.13	Способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций		
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М.8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации		

		различных видов и форм представления	s/informatika/3/eor11.php)	
	М.10	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности		
	М.12	Способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий		
	М.14	Способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение		

		характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.3	Способность иметь представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		

Тема 8.3. *Интернет как глобальная информацион-ная система*	**Л.12**	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 16 Контрольные вопросы и практические задания 1-18, стр. 225) СР № 11 Глава 8. Сетевые информационн ые технологии - Урок 12 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 127-130 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М.8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	М.10	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности		
	М.12	Способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий		

	М.14	Способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.3	Способность иметь представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового		

		окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		
Раздел 9. Основы социальной информатики.				
Тема 9.1. *Информацион-ное общество*	**Л.1**	Способность формировать гражданскою позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 17 (Контрольные вопросы и практические задания 1-20, стр. 240) СР № 12 Глава 9. Основы социальной информатики - Урок 16, 17 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 131-135 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	Л.6	Способность личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном обществе		
	Л.9	Способность проявлять интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций		

	Л.11	Способность формировать экологическою культуру, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий	ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать		

		правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		
Тема 9.2. *Информационное право и информационная безопасность*	**Л.2**	Способность осознавать свои конституционные права и обязанности, уважать закон и правопорядок в информационной сфере	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 18 (Контрольные вопросы и практические задания 1-21, стр. 252) Глава 9. Основы социальной информатики - Урок 18 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 136-145 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика » для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	Л.3	Способность формировать российскою гражданскою идентичность, патриотизм, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий		
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М.11	Способность владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с		

		ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об		

		использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		

4. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты обучения по предмету *ООП.08 Информатика*, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия)*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания практической работы

5 баллов - Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; практическая работа выполнена и оформлена правильно.

4 балла - Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в выполнении и оформлении работы.

3 балла – Работа выполнена не полностью. Допущено не более 2 ошибок в выполнении и оформлении работы.

2 балла - работа не выполнена. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании и в оформлении работы.

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *выполнение письменных разноуровневых задач и заданий)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. ПРИМЕРЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Контрольные вопросы

Раздел 1. Информация и информационные процессы

Тема 1.1. Информация. Измерение информации

1) Почему нельзя дать строгое и однозначное определение термину «информация»? В чём состоит принципиальное отличие информации от вещества и энергии?
2) Какие существуют основные философские концепции, связанные с понятием информации?
3) Что такое информационная культура человека? Каковы её основные составляющие?
4) Перечислите и охарактеризуйте основные этапы работы человека с информацией.

Тема 1.2. Кодирование информации

1) Что такое неопределённость знания о результате какого-либо события? Приведите пример.
2) В чём состоит суть содержательного подхода к определению количества информации?
3) Что такое бит с точки зрения содержательного подхода?
4) В чём состоит суть алфавитного подхода к измерению информации?
5) Что такое бит с точки зрения алфавитного подхода?
6) Какие единицы используются для измерения объёма информации, хранящейся на компьютере?

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

Тема 2.1. Архитектура ЭВМ

1) Перечислите основные фундаментальные идеи, лежащие в основе построения компьютеров.
2) Какие устройства принято выделять в компьютерах классической архитектуры? Сравните их с устройством машины Беббиджа.
3) Чем обусловлен выбор двоичного кодирования для представления информации в компьютере?
4) Как вы понимаете утверждение «Одно и то же значение ячейки памяти в зависимости от способа обращения к нему может использоваться и как данные, и как команда»?
5) В чём состоит суть принципа адресности памяти?
6) Почему в современных компьютерах используются устройства памяти нескольких уровней, различающиеся по времени доступа, сложности, объёму и стоимости?

Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера

1) В чём состоит суть принципа программного управления?
2) Для чего предназначена магистраль (шина)? Из каких частей она состоит?
3) Что такое магистрально-модульная архитектура? В чём её главное достоинство?
4) В чём заключается принцип открытой архитектуры?

Раздел 3. Представление информации в компьютере

Тема 3.1. Системы счисления

1) Что такое система счисления? Какие классы систем счисления принято выделять?
2) Дайте определение позиционной системы счисления. Что называется, алфавитом системы счисления? Что называется, базисом позиционной системы счисления? Что называется, основанием позиционной системы счисления?
3) Сколько цифр используется в системе счисления с основанием 2, 3, 5, 8, 16, 100, q?

Тема 3.2. Представление информации в компьютере

1) Почему множество целых чисел, представимых в памяти компьютера, дискретно, конечно и ограничено?
2) Какова основная идея представления текстовой информации в компьютере?

3) Что представляет собой кодировка ASCII? Сколько символов она включает? Какие это символы?
4) Что представляют собой расширения ASCII-кодировки? Назовите основные расширения ASCII-кодировки, содержащие русские буквы.
5) Почему при кодировании графических изображений всегда происходит потеря некоторого количества информации?
6) В чём суть векторного кодирования информации?
7) В чём суть растрового кодирования информации?
8) Какова физическая природа света?
9) Сформулируйте законы, наиболее важные для понимания сути цветовоспроизведения и цветового кодирования.
10) Каким образом происходит преобразование непрерывного звукового сигнала в дискретный цифровой код?
11) Как частота дискретизации и глубина кодирования влияют на качество цифрового звука?

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

Тема 4.1. Алгебра логики

1) Из данных предложений выберите те, которые являются высказываниями. Обоснуйте свой выбор.
   1) Как пройти в библиотеку?
   2) Коля спросил: «Который час?»
   3) Картины Пикассо слишком абстрактны.
   4) Компьютеры могут быть построены только на основе двоичной системы счисления.
2) Из каждых трёх выберите два высказывания, являющихся отрицаниями друг друга:
   1) «1999 < 2000», «1999 > 2000», «1999 ≤2000»;
   2) «Петя решил все задания контрольной работы», «Петя не решил все задания контрольной работы», «Петя решил не все задания контрольной работы»;
   3) «Луна - спутник Земли», «Неверно, что Луна - спутник Земли», «Неверно, что Луна не является спутником Земли»;

Тема 4.2. Таблицы истинности

1) Что представляет собой таблица истинности?
2) Правила составления таблиц истинности

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов

Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах

1) Что, по вашему мнению, стимулировало развитие технологий обработки текстовой информации? Как это связано с понятием «безбумажные технологии»? Наступит ли такое время, когда все технологии обработки текста будут безбумажными?
2) Каковы основные правила ввода текста с клавиатуры?
3) В чём отличие использования в тексте символа «тире» от символа «дефис», «пробела» от «неразрывного пробела»?
4) Ваш одноклассник жалуется на то, что при вводе нового текста старый текст частично исчезает. Что вы ему посоветуете?
5) Почему правильно написанные слова оказались подчёркнуты так, как если бы в них были ошибки?
6) Почему иногда в тексте, написанном на одном языке, некоторые слова подчёркиваются волнистыми линиями, даже если в них нет ошибок? Как исправить эту ситуацию?
7) Как в документе осуществить автоматическую замену одного фрагмента текста на другой? Как, используя операцию автоматической замены, быстро объединить все абзацы текста?
8) Один ученик хотел заменить в тексте слово «мы» на слово «я», но получил текст, в котором появилось много ошибок. Объясните эту ситуацию. Как можно её исправить?

9) Списки каких типов вам известны? В каких ситуациях следует применять каждый из них?
10) В списке учеников вашего класса было пропущено несколько фамилий. Каким образом их можно вставить в текст?
11) Фамилии учеников вашего класса были введены в произвольном порядке. Каким образом можно расположить фамилии в алфавитном порядке?
12) В таблице выделено несколько строк. Выясните, что произойдёт при нажатии клавиши Delete; клавиши BackSpace.
13) Графические документы каких видов можно вставлять в текстовый документ?
14) В чём заключается процесс форматирования текста?
15) Автор некоторого документа ввёл заголовок текста, в котором символы отделил пробелами для увеличения расстояния между ними. Правильно ли он сделал? Что вы ему посоветуете?
16) Некоторое слово нужно обязательно разместить в данной строке текста, а оно там не умещается. Что вы предпримете в данной ситуации?
17) Как можно ввести в текст математические выражения, которые содержат верхний и нижний индексы, обычные дроби, буквы греческого алфавита?
18) Подумайте, какие преимущества обеспечивает стилевое форматирование по сравнению с прямым форматированием.

Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов

1) Подумайте, какие преимущества обеспечивает стилевое форматирование по сравнению с прямым форматированием.
2) Как можно ускорить процесс форматирования текста, в котором часто встречаются фрагменты с одинаковым форматом?
3) Каковы общие правила стилевого оформления документов?
4) Выясните, что понимается под корпоративным (фирменным) стилем оформления документов. Кто и для чего его разрабатывает? Каковы его основные черты? Приведите примеры документов, оформленных в корпоративном стиле.
5) Что такое макрос? Для чего он используется?
6) Что такое структура документа? Приведите примеры структурированных документов.
7) Перечислите основные классы задач, связанных с автоматизацией обработки текстовой информации.
8) Охарактеризуйте наиболее распространённые форматы текстовых документов - TXT, RTF, PDF, DOC, DOCX, ODT.

Тема 5.3. Объекты компьютерной графики

1) Назовите основные виды графических изображений, выделяемые по способу их создания.
2) Назовите основные параметры, определяющие качество растровых изображений.
3) Какие преимущества при формировании изображения обеспечивает механизм слоёв?
4) Подготовьте небольшое сообщение об истории разработки кривых Безье.

Тема 5.4. Компьютерные презентации

1) Для каких целей создаются презентации?
2) Назовите виды компьютерных презентаций и инструменты для их создания.
3) Каковы основные этапы разработки компьютерной презентации? Вспомните основные этапы разработки программного обеспечения. Соотнесите их с разработкой компьютерной презентации.

Тема 5.5. Табличный процессор. Основные сведения

1) Что понимают под табличным процессором и электронными таблицами?
2) Сравните интерфейс известных вам текстового и табличного процессоров. Что у них общего? Чем они различаются?
3) Что такое адрес (имя) ячейки ЭТ? Как задаётся адрес ячейки, адрес диапазона ячеек?

4) Выясните, куда в табличном процессоре перемещается табличный курсор при нажатии клавиш Home, End, PageUp, PageDown. Куда перемещается табличный курсор при нажатии комбинации клавиш: Ctrl + →→, Ctrl + →↓, Ctrl + ←, Ctrl + →↑, Ctrl+ Home, Ctrl + End? Проведите аналогию с перемещениями текстового курсора в текстовом процессоре.
5) Какие типы данных могут быть занесены в ячейку ЭТ?
6) Какие существуют особенности ввода числовых значений в ЭТ?
7) Вспомните основные правила ввода формул в ЭТ. Где вы уже встречались с аналогичными правилами ввода арифметических выражений?
8) В чём суть принципа относительной адресации в ЭТ? Что происходит при копировании формул, содержащих относительные ссылки?
9) В каких случаях в формулах используются абсолютные ссылки?
10) В чём заключается преимущество использования ссылок в формулах?
11) На основании чего можно судить о том, что табличный процессор интерпретировал введённые в ячейку данные как текст? Как число?
12) Сравните приёмы копирования и вставки данных в текстовом и табличном процессорах. Что у них общего? Чем они различаются?

Тема 5.6. Встроенные функции и их использование

1) Раскройте суть математического понятия «функция». Что такое аргумент функции? Какие функции вы знаете из курса алгебры?
2) Что представляют собой функции в электронных таблицах? На какие категории они подразделяются?
3) Сколько аргументов могут иметь функции в электронных таблицах? Приведите примеры.
4) Данные каких типов могут быть аргументами функций? Приведите примеры.
5) Какие функции относятся к категории логических?
6) Какие значения будут в ячейках диапазона A2:B5 в результате вычисления по соответствующим формулам?

	A	B
1	-10	10
2	=И(A1>5;A1<0)	=НЕ(B1<20)
3	=ИЛИ(B1<10;B1>=20)	=И(ИЛИ(B1>5;B1<-5);НЕ(B1>10))
4	=НЕ(И(A1>-2;B1>0))	=ИЛИ(И(A1>2;A1<=10);B1<>0)
5	=НЕ(И(A2>-2;B2>0))	=НЕ(И(A1<100;B1=0))

7) Для чего в табличный процессор включены текстовые функции?

Тема 5.7. Инструменты анализа данных

1) Для чего предназначены диаграммы? Какой анализ числовых данных можно выполнить с их помощью?
2) Назовите основные типы диаграмм, которые могут быть построены в электронных таблицах.
3) Назовите основные объекты диаграмм и их свойства.
4) Опишите виды гистограмм. Для чего предназначен каждый из этих видов?
5) Для чего предназначены круговые диаграммы?
6) Для чего предназначены графики?
7) Перечислите основные операции редактирования диаграмм
8) Что называют сортировкой? Для чего она используется?
9) Сформулируйте правила, определяющие порядок сортировки данных разных типов по убыванию.

10) Какой порядок сортировки можно задать для числовых данных? Для текстовых данных?
11) Что называют фильтрацией? Для чего она используется?
12) Сравните операции сортировки и фильтрации. Что у них общего? Чем они различаются?

Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах

1) Перечислите основные свойства алгоритмов и проиллюстрируйте их примерами.
2) Почему кулинарный рецепт приготовления торта нельзя считать алгоритмом? Какими свойствами алгоритма он не обладает?
3) Перечислите известные вам способы записи алгоритмов.
4) Приведите примеры задач и оптимальных способов записи алгоритмов их решения.
5) В чём отличие шага алгоритма от команды алгоритма? Приведите пример.
6) Что такое сложность алгоритма? От чего она зависит в наибольшей степени?
7) Подсчитайте сложность алгоритма перемножения двух натуральных чисел «столбиком» при условии, что одно из них состоит из n, а второе- из m десятичных цифр.
8) Какой алгоритм считается эффективным?

Тема 6.2. Алгоритмические структуры

1) Какая алгоритмическая конструкция называется последовательной?
2) Какая алгоритмическая конструкция называется ветвящейся? Как она связана с последовательной?
3) Как на блок-схемах изображается полное ветвление? Неполное ветвление?
4) Какая алгоритмическая конструкция называется циклической? Как она связана с ветвящейся?

Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования

1) Что такое язык программирования? Опишите состав и интерфейс среды разработки программ на используемом вами языке программирования.
2) Приведите примеры структур данных, используемых в языке программирования Pascal.
3) Кратко охарактеризуйте основные элементы языка программирования Pascal.
4) Опишите структуру программы на языке Pascal.

Тема 6.4. Структурное программирование

1) Приведите примеры задач поиска информации в больших массивах данных.
2) Почему важно уметь решать задачи, связанные с обработкой массивов, путём однократного просмотра массива?
3) Имеется ли разница между операциями вставки в массив элемента на место с индексом k и замены значения элемента массива с индексом k? Обоснуйте свой ответ.
4) В чём заключается сущность структурного программирования? Какие преимущества обеспечивает эта технология?
5) Какой алгоритм называется вспомогательным?
6) Вспомните, в чём состоит суть метода последовательного построения (уточнения) алгоритма. Как он называется иначе?
7) Опишите основные шаги разработки программы методом «сверху вниз».
8) Какой вспомогательный алгоритм называется рекурсивным?
9) Что такое граничное условие и каково его назначение в рекурсивном алгоритме?

Раздел 7. Информация и информационные процессы

Тема 7.1. Модели и моделирование

1) Что такое модель? Что такое моделирование? В каких областях науки и техники оно применяется?
2) Какие модели называются натурными? Приведите примеры натурных моделей.
3) Какие модели называются информационными? Приведите примеры информационных моделей. Какова роль информатики в информационном моделировании?

4) Какие модели называются компьютерными информационными моделями?
5) Опишите основные этапы компьютерного моделирования.
6) Приведите примеры линейных структур данных. Чем очередь отличается от стека?
7) Что такое граф? Какой граф называется ориентированным?
8) Какой граф называется неориентированным? Какой граф называется взвешенным? Приведите примеры.
9) Что такое дерево? Какое дерево называется бинарным? Приведите примеры.
10) Почему графы и деревья считаются многоуровневыми структурами данных?
11) Что с вашей точки зрения более наглядно представляет структуру системы: граф или таблица? Какая форма представления информации предпочтительна для компьютерной обработки данных?
12) Как осуществляется переход от ориентированного графа к дереву решений?

Тема 7.2. Модели в графах

1) В решении каких прикладных задач используются алгоритмы нахождения кратчайшего пути между заданными вершинами в графе?

Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области

1) Для чего нужно упорядоченное хранение данных?
2) Что такое информационная система? Каково основное назначение информационных систем?
3) Имеете ли вы опыт использования каких-либо информационных систем?
4) Что такое база данных? Как связаны информационная система и база данных?
5) Что такое предметная область? Как представляются объекты предметной области и их свойства в информационной модели предметной области?
6) Что такое сущность? Что такое экземпляр сущности? Приведите примеры.
7) Что называют моделью «сущность–связь»?
8) Постройте модель «сущность–связь» для предметной области «Концертный зал».
9) Назовите типы связей между сущностями предметной области.
10) Определите тип связей между сущностями:
    1) КЛИЕНТ и ЗАКАЗ в интернет-магазине;
    2) МАШИНА и ЧАСТИ МАШИНЫ;
    3) УЧИТЕЛЬ и УЧЕНИК в школе;
    4) КОМНАТА и ГОСТЬ в отеле;
    5) ГРАЖДАНИН и ПАСПОРТ.
11) Что такое модель данных? Для чего она создаётся?
12) Опишите иерархическую модель данных.
13) Опишите сетевую модель данных.
14) Опишите реляционную модель данных.
15) Опишите таблицу реляционной БД.
16) Что такое ключевое поле? Каковы требования к ключевому полю?
17) Какого типа связи могут быть установлены между таблицами реляционной БД? Охарактеризуйте каждый тип связи.

Тема 7.4. Система управления базами данных

1) Охарактеризуйте суть каждого из этапов разработки БД.
2) Недостатками каких СУБД являются необходимость устанавливать иногда достаточно дорогие полные версии программ на каждый компьютер, высокая загруженность сети во время передачи данных, необходимость в достаточно мощных компьютерах на рабочих местах клиентов?
3) СУБД какого типа (файл-серверные или клиент-серверные) обеспечивают более высокую надёжность, доступность и безопасность при работе с данными?
4) Чем отличаются локальные СУБД от распределённых СУБД?

5) На протяжении многих лет одной из самых популярных в мире является СУБД Microsoft Access. Найдите информацию о том, когда была выпущена первая версия этой программы.
6) Что понимается под структурой БД?
7) Что понимается под структурой таблицы БД?
8) Перечислите основные типы данных СУБД Microsoft Access.
9) Определите тип данных для следующих полей некоторых БД: номер дома, возраст человека, номер телефона, количество учеников в классе, наличие у ученика персонального компьютера, наименование товара, дата изготовления товара.
10) Что вы понимаете под целостностью данных? Почему целостность данных является одним из важнейших свойств БД?
11) Для чего в БД используются формы?
12) Что такое манипулирование данными? Какие инструменты манипулирования данными имеются в СУБД?
13) Что такое фильтр?
14) Что такое запрос?
15) Что такое отчёт?

Раздел 8. Сетевые информационные технологии

Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей

1) Что такое компьютерная сеть? Какие возможности она предоставляет?
2) Какие функции выполняет компьютер-сервер в сети? Какой компьютер называют клиентом?
3) По каким основаниям можно классифицировать компьютерные сети?
4) Какую сеть называют одноранговой? Что представляет собой сеть с выделенным сервером?
5) Назовите виды компьютерных сетей по территориальной распространённости.
6) Какое программное обеспечение используют в компьютерных сетях? В чём суть клиент-серверного программного обеспечения?
7) Что представляют собой сетевые протоколы? Для чего они нужны?
8) На основе какого стека (набора) протоколов осуществляется передача данных в современных сетях? Назовите его составляющие и опишите их функции.
9) Какая сеть называется локальной?
10) Что такое топология сети? Какие бывают топологии локальной сети? Какая топология является наиболее распространённой в наше время?
11) Какие сети называются глобальными?
12) Что такое Интернет?
13) Что называется, доменным именем? Приведите примеры доменных имён.
14) Назовите виды и приведите примеры доменов верхнего уровня.
15) Объясните назначение DNS-серверов.

Тема 8.2. Службы Интернета

1) Что понимается под службой Интернета?
2) В чём различие между информационными и коммуникационными службами Интернета?
3) Назовите известные вам информационные службы Интернета и объясните их назначение.
4) Как устроен универсальный указатель ресурса в Интернете? Для чего он предназначен?
5) Назовите известные вам коммуникационные службы Интернета.
6) Что представляют собой социальные сети?
7) Что такое сетевой этикет? Каковые его основные правила?

Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система

1) Что представляет собой веб-страница с точки зрения пользователя и с точки зрения её разработчика?

2) В чём, по вашему мнению, состоит одно из основных отличий веб-страницы от обычного текстового документа?
3) Назовите два основных веб-стандарта. Для чего предназначен каждый из них?
4) Какие способы поиска документа во Всемирной паутине вам известны?
5) Что такое поисковая система? Что такое поисковая машина?
6) Какие типы поисковых систем можно выделить в зависимости от принципа их действия?
7) Зная, что такое точность информации, дайте определение парному понятию «информационный шум».
8) Зная, что такое полнота информации, дайте определение парному понятию «потери информации».
9) Какая информация называется релевантной? Как связаны полнота и точность с качеством (эффективностью) поиска?

Раздел 9. Основы социальной информатики

Тема 9.1. Информационное общество

1) Какие социально-экономические стадии прошло человечество в своём развитии? Какой критерий может быть использован для определения стадии общественного развития?
2) Что такое информационное общество? Назовите его основные черты.
3) Поясните смысл термина «ресурс». Какие бывают ресурсы?
4) Что называют информационными ресурсами?
5) Что такое информационный продукт? Чем информационные продукты отличаются от других продуктов?
6) Что такое информационная услуга? Приведите примеры.
7) Пользовались ли вы информационными услугами лично?
8) Опишите структуру рынка информационных ресурсов и услуг.
9) На рынке информационных продуктов и услуг, как и на любом другом рынке, есть поставщики (продавцы) и потребители (покупатели). Кто может быть поставщиком информационных продуктов и услуг? Кто может быть покупателем информационных продуктов и услуг? Приведите примеры.
10) Знаете ли вы о том, что ещё 50 лет тому назад выпускнику среднего или высшего учебного заведения было достаточно полученных им знаний для успешной профессиональной деятельности практически на протяжении всей жизни? Согласны ли вы с тем, что в наше время это не так? Будьте готовы обосновать свою точку зрения.
11) Опишите идеальный электронный учебник, с которым было бы интересно работать современному школьнику.
12) Какие образовательные ресурсы называются открытыми?
13) Назовите ключевые события, определяющие развитие информационного общества в России.
14) Назовите основные направления государственной программы «Информационное общество (2011–2020)».

Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность

1) Какие права принадлежат собственнику информационного объекта?
2) Кто считается владельцем информации?
3) Кто считается потребителем информации?
4) Каким законом регулируются отношения, возникающие при осуществлении права на поиск, получение, передачу, производство и распространение информации?
5) К каким объектам приравнены компьютерные программы и базы данных? Чем регулируются права на эти информационные объекты?
6) В каком случае использование программного обеспечения является законным?
7) Что такое лицензия на программное обеспечение? Какие виды лицензий вам известны? Приведите примеры известных вам продуктов, имеющих лицензии разных видов.
8) Зачем нужны законодательные акты в информационной сфере?

9) Что такое информационная безопасность информационной системы? За счёт чего она достигается?
10) Что понимается под доступностью информации? Приведите пример, когда это условие нарушается.
11) Что понимается под целостностью информации? Приведите пример, когда это условие нарушается.
12) Что понимается под конфиденциальностью информации? Приведите пример, когда это условие нарушается.
13) В чём, на ваш взгляд, проявляются доступность, целостность и конфиденциальность при взаимодействии:
    1) между поликлиникой и пациентом;
    2) между школой и родителями (законными представителями) ученика;
    3) между банком и его клиентом?
14) В чём заключается защита информации?
15) Чем отличается несанкционированное воздействие на информацию от непреднамеренного воздействия на информацию? В чём их опасность?
16) Какие меры следует принимать для защиты информации на своём личном компьютере?
17) Какие меры по защите информации принимаются в вашей школе?

5.2 Практические задания

Раздел 1. Информация и информационные процессы

Тема 1.1. Информация. Измерение информации

1) Объясните значение слов «идентификация», «организация», «реорганизация», «интерпретация», «рефлексия». Представьте один из перечисленных процессов с помощью сиквейна - пятистрочника, строящегося по следующей схеме: название темы сиквейна (в данном случае название процесса) одним словом или словосочетанием; описание темы двумя прилагательными или причастиями; описание действий, связанных с темой, тремя словами; фраза из четырёх слов, показывающая отношение к теме, объекту

Тема 1.2. Кодирование информации

1) При угадывании целого числа в некотором диапазоне было получено 5 бит информации. Каковы наибольшее и наименьшее числа этого диапазона?
2) Какое максимальное количество вопросов достаточно задать вашему собеседнику, чтобы точно определить день и месяц его рождения?
3) Закодируйте фразу «ALL IN GOOD TIME» кодом Бодо и восьмиразрядным компьютерным кодом. Сравните полученные информационные объёмы текста.
4) Объём сообщения, содержащего 11 264 символа, равен 11 Кбайт. Определите максимальную мощность алфавита, который мог быть использован для кодирования этого сообщения? Какова минимальная мощность алфавита, использование которого привело к такому же информационному объёму закодированного сообщения?
5) В школе 750 учащихся, коды учащихся записаны в школьной информационной системе с помощью минимального количества бит. Каков информационный объём в байтах сообщения о кодах 180 учащихся начальных классов?

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

Тема 2.1. Архитектура ЭВМ

1) Подготовьте сообщение о Джоне фон Неймане и его вкладе в развитие компьютерной техники.

Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера

2) Перечислите основные программы, которые вы используете, выйдя в Интернет

Раздел 3. Представление информации в компьютере

Тема 3.1. Системы счисления

1) Переведите целые числа из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления:
   а) 1025; б) 512; в
2) Переведите целое число 1147 из десятичной системы счисления в системы счисления:
   а) пятеричную; б) восьмеричную; в) шестнадцатеричную.
3) Переведите двоичные числа в восьмеричную систему счисления:
   а) 1010001001011; б) 1010,00100101.
4) Переведите двоичные числа в шестнадцатеричную систему счисления:
   а) 1010001001011; б) 1010,00100101.
5) Переведите числа в двоичную систему счисления:
   а) 266_8; б) 266_{16}
6) Переведите числа из восьмеричной системы счисления в шестнадцатеричную:
   а) 12754; б) 1515.
7) Переведите числа из шестнадцатеричной системы счисления в восьмеричную:
   а) 1AE2; б) 1C1C
8) Выполните арифметические операции над двоичными числами:
   а) 10010011 + 101101;
   б) 110010,11 + 110110,11;
   в) 110101110 – 10111111;
   г) 111110 · 100010;
   д) 11111100101 : 101011.

Тема 3.2. Представление информации в компьютере

1) Представьте в восьмиразрядном формате прямые коды десятичных чисел:
   а) 64; б) 58; в) 72; г) –96.
2) Можно ли числа 43_{16}, 101010_2, 129_{10} и -52_{10} сохранить в однобайтовом формате?
3) Как определяется диапазон представления в компьютере целых чисел без знака? Со знаком?
4) Представьте в восьмиразрядном формате дополнительные коды двоичных чисел:
   а) +1010; б) –1001; в) –11; г) –11011.
5) Найдите десятичные эквиваленты чисел, представленных в прямом коде:
   а) 00000100; б) 00001001; в) 10000011; г) 10000110
6) Как известно, кодовые таблицы каждому символу алфавита ставят в соответствие его двоичный код. Как, в таком случае, вы можете объяснить вид таблицы 3.8 «Кодировка ASCII»? декодируйте сообщение 01101100 0110000101110000 01110100 01101111 01110000
7) Сравните подходы к расположению русских букв в кодировках Windows-1251 и КОИ-8.
8) Производится четырёхканальная (квадро) звукозапись с частотой дискретизации 32 кГц и 32-битным разрешением. Запись длится 4 минуты, её результаты заносятся в файл, сжатие данных не производится. Определите приблизительно размер полученного файла (в мегабайтах). В качестве ответа укажите ближайшее к размеру файла целое число, кратное 10.
9) Музыкальный фрагмент был записан в формате моно, оцифрован и сохранён в виде файла без использования сжатия данных. Размер полученного файла - 49 Мбайт. Затем тот же музыкальный фрагмент был записан повторно в формате стерео (двухканальная запись) и оцифрован с разрешением в 4 раза выше и частотой дискретизации в 3,5 раза меньше, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Укажите в мегабайтах размер файла, полученного при повторной записи.
10) Музыкальный фрагмент был оцифрован и записан в виде файла без использования сжатия данных. Получившийся файл был передан в город А по каналу связи за 32 секунды. Затем тот же музыкальный фрагмент был оцифрован повторно с разрешением

в 3 раза выше и частотой дискретизации в 3 раза выше, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Полученный файл был передан в город Б.

11) Пропускная способность канала связи с городом Б в 2 раза выше, чем канала связи с городом А. Сколько секунд длилась передача файла в город Б?
12) Музыкальный фрагмент был оцифрован и записан в виде файла без использования сжатия данных. Получившийся файл был передан в город А по каналу связи за 96 секунд. Затем тот же музыкальный фрагмент был оцифрован повторно с разрешением в 4 раза выше и частотой дискретизации в 3 раза ниже, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Полученный файл был передан в город Б за 16 секунд. Во сколько раз пропускная способность канала связи с городом Б больше пропускной способности канала связи с городом А?
13) В сети Интернет найдите информацию о записи музыкальных произведений в формате MIDI. Почему запись звука в этом формате считают аналогичной векторному методу кодирования графических изображений?

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

Тема 4.1. Алгебра логики

1) Рассмотрите следующие элементарные высказывания: A= «Река Днепр впадает в Черное море», B= «45 - простое число», C= «Вена - столица Австрии», D= «0 - натуральное число». Определите, какие из них истинные, а какие ложные.
2) Представьте каждую пословицу в виде сложного логического высказывания, построенного на основе простых высказываний. Ответ обоснуйте при помощи таблиц истинности.
   1) На вкус и цвет товарищей нет.
   2) Если долго мучиться, что-нибудь получится.
3) Вычислите:
   1) 1 ∨X& 0;
   2) X& X& 1;
   3) 0 & X∨0;

Тема 4.2. Таблицы истинности

1) Составлена таблица истинности для логического выражения, содержащего n переменных. Известно m - количество строк, в которых выражение принимает значение 0. Требуется выяснить, в скольких случаях логическое выражение примет значение 1 при следующих значениях n и m:
   1) n= 6, m= 15;
   2) n= 7, m= 100;
   3) n= 10, m= 500
2) Постройте таблицы истинности для следующих логических выражений:
   1) (A→É B) É↔(A& B);
   2) (A→É B) →É ((A→É B) →É A);
   3) (A→É (C→É B)) →É(B ∨C).

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов

Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах

1) На страницах Википедии найдите информацию об истории создания программы Micrisoft Word. Составьте хронологическую таблицу.
2) Найдите информацию о разных способах ввода текста в память компьютера (рукописном, голосовом, сканировании). Какое оборудование и программное обеспечение для этого используют?

Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов

1) Найдите информацию о правилах оформления деловых документов (заявления, справки, докладной записки и др.). Выясните, какие существуют требования к их оформлению.

2) Исследуйте шаблоны документов текстового процессора, имеющегося в вашем распоряжении. Выясните их количество, тематику документов, которые могут быть созданы на их основе.
3) Создайте кластер «Инструменты автоматизации создания текстовых документов» с учётом таких групп операций, как ввод, редактирование и форматирование.

Тема 5.3. Объекты компьютерной графики

1) Проведите сравнительный анализ растровой и векторной графики с точки зрения технологии создания изображений, возможности их редактирования (включая масштабирование), объёма занимаемой памяти, применения и других характеристик.
2) Сколько памяти требуется для хранения изображения размером 1280×1024 пикселей при использовании палитры из 16 777 216 цветовых оттенков?
3) В зависимости от области применения выделяют научную, деловую, конструкторскую, иллюстративную, художественную и рекламную графику. Подберите печатные или электронные образцы изображений каждого вида.

Тема 5.4. Компьютерные презентации

1) Подготовьте презентацию об учёном, внёсшем вклад в развитие компьютерных наук. Презентация должна содержать не более пяти наиболее впечатляющих фактов из жизни этого человека. Попытайтесь создать презентацию с помощью веб сервиса Prezi.com (материалы для его самостоятельного освоения можно найти на сайте oprezi.ru/o-prezi.html). Будьте готовы выступить с презентацией перед своими одноклассниками.

Тема 5.5. Табличный процессор. Основные сведения

1) Значение переменной x находится в ячейке A1, значение переменной y- в ячейке A2, значение переменной z- в ячейке A3. Запишите формулы для вычисления в электронных таблицах значений выражений:
   1) (x+ y+ z) : 3;
   2) 5x3+4y2–3z18.
2) В ячейке B3 записана формула =C$2+$D3+2. Какой вид приобретёт формула после копирования её в ячейку B2?
3) Измерьте длину, ширину и высоту кухни, прихожей и жилых комнат вашей квартиры. Создайте в табличном процессоре таблицу с результатами измерений. Вычислите площадь пола, площадь стен и объём каждого из помещений, а также общую площадь всех помещений.
4) В табличном процессоре создайте таблицу вида:

Страна	Площадь, кв. км	Население, млн чел.	Плотность	Проценты

Тема 5.6. Встроенные функции и их использование

1) Десять спортсменов-многоборцев принимают участие в соревнованиях по пяти видам спорта: бег на 60 м с барьерами, прыжок в высоту, толкание ядра, прыжок в длину, бег на 800 м. На квалификационном этапе по каждому виду спорта спортсмен может набрать от 0 до 30 очков. Спортсмен проходит в группу финалистов, если он набирает в сумме 100 и более очков. Создайте электронную таблицу следующего вида:
   Введите данные и выполните необходимые расчёты.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Фамилия	Бег на 60 м с барьерами	Прыжок в высоту	Толкание ядра	Прыжок в длину	Бег на 800 м	Сумма баллов	Результат
2								
3								
				. . .				
10								
11								
12	Количество финалистов							

2) Как изменится цена некоторого товара, если сначала её увеличить на 25%, а затем уменьшить на 25%?
3) Клиент хочет выяснить, какие условия вклада в банк выгоднее ему: 10,5% годовых с начислением процентов ежемесячно или 12% годовых с начислением процентов каждые полгода. Какая функция нужна для решения этой задачи?

Тема 5.7. Инструменты анализа данных

1) По представленной ниже информации составьте таблицу распределения суши и воды на поверхности земного шара. Площадь поверхности Земли - 510 072 тыс. кв. км, в том числе площадь суши - 148 940 тыс. кв. км (29,2%), площадь водной поверхности - 361 132 тыс. кв. км (70,8%). При этом суша большей частью лежит в Северном полушарии, а водная поверхность - наоборот. В Северном полушарии водная поверхность занимает 61%, а поверхность суши - 39%; для Южного полушария эти соотношения таковы: 81% воды и 19% суши. По данным полученной таблицы постройте следующие диаграммы:
   1) гистограмму с группировкой;
   2) гистограмму с накоплением;
   3) нормированную гистограмму с накоплением;
   4) объёмную гистограмму с накоплением;
   5) круговую;
   6) линейчатую с группировкой.
2) Используя возможность подбора параметра, решите квадратное уравнение $x2+2x– 15 = 0$.

Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах

1) Переформулируйте описание способа проведения перпендикуляра к прямой в заданной точке так, чтобы оно стало алгоритмом.
2) Есть двое песочных часов: на 3 и на 8 минут. Для приготовления эликсира бессмертия его надо варить ровно 7 минут. Как это сделать?
3) Придумайте систему команд исполнителя Колдун. Запишите с их помощью план действий исполнителя по приготовлению эликсира.
4) Исполнитель Вычислитель получает на вход целое число x и может выполнять с ним преобразования по алгоритму, состоящему из любого количества команд: 1) прибавить 5; 2) вычесть 2. Сколько разных алгоритмов, состоящих из пяти команд, можно составить для этого исполнителя? Сколько из них будут приводить к одинаковым результатам для заданного числа x?
5) Как известно, для каждого исполнителя набор допустимых действий всегда ограничен, иначе говоря, не может существовать исполнителя, для которого любое действие является допустимым. Докажите это утверждение, предположив, что такой исполнитель существует.
6) Исполнитель Автомат получает на вход четырёхзначное число. Это число он преобразует по следующему алгоритму:
   1) вычисляется сумма первой и второй цифр числа;
   2) вычисляется сумма второй и третьей цифр числа;
   3) вычисляется сумма третьей и четвёртой цифр числа;
   4) из полученных трёх чисел (сумм) выбирается и отбрасывается одно - не превышающее двух других чисел;
7) Подготовьте краткое сообщение об одном из учёных (А. Тью-ринг, Э. Пост, А. Н. Колмогоров, А. А. Марков и др.), внёсших вклад в развитие теории алгоритмов.
8) Постройте эффективный алгоритм возведения числа x в степень $n = 152$.

Тема 6.2. Алгоритмические структуры

1) Петя приглашён в гости к однокласснику Васе, живущему в квартире No 362 шестнадцатиэтажного десятиподъездного дома. Петя забыл, в каком подъезде и на каком этаже живёт Вася, но знает, что в доме на каждой лестничной площадке по 4

квартиры. Помогите Пете узнать, в каком подъезде и на каком этаже находится нужная ему квартира.

2) Автомат по продаже напитков имеет только две кнопки (A и B), но должен продавать 4 напитка: горячий кофе, горячий чай, холодный яблочный сок и холодную газировку. Представьте в форме блок-схемы алгоритм работы такого автомата.
3) Разработайте и составьте в словесной форме инструкцию для школьного охранника: в какой последовательности и что он должен проверять (наличие пропуска, соответствие фотографии, есть ли сменная обувь и т. п.) и как реагировать на выявленные нарушения (вызвать милицию, отправить домой, сделать замечание, но пропустить, и т. д.).
4) Водитель автобуса, в котором K мест, продаёт билеты и по одному пропускает пассажиров в автобус. Он должен завершить посадку и уехать либо когда в автобус войдут все желающие, либо когда все места будут заняты. Составьте алгоритм действий водителя.

Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования

1) Вещественные числа x, y, z являются исходными данными для следующего алгоритма:
   1) переменной m присвоить значение x;
   2) сравнить значения m и y: если y больше m, переменной m присвоить значение y;
   3) сравнить значения m и z: если z больше m, переменной m присвоить значение z.
2) Выясните, какую задачу решает этот алгоритм. Запишите его на языке программирования Pascal. Решите аналогичную задачу для чисел x, y, z и w.
3) Напишите программу, выводящую на экран все чётные трёхзначные числа.
4) Напишите программу, подсчитывающую сумму квадратов всех чисел от 1 до n.
5) Напишите программу, позволяющую определить, входит ли заданная цифра в некоторое целое неотрицательное число.
6) Разработайте программу перевода десятичного натурального числа n в троичную систему счисления.

Тема 6.4. Структурное программирование

1) Дано натуральное десятичное число n <= 32 000. Напишите программу, в которой:
   1) из цифр данного числа формируется одномерный целочисленный массив;
   2) определяются наибольшая и наименьшая цифры данного числа;
   3) находятся сумма и произведение цифр, образующих данное число.
2) Требуется упорядочить по весу в порядке неубывания n непрозрачных банок с чаем, имея в своём распоряжении только чашечные весы без гирь. Опишите возможный алгоритм решения этой задачи.
3) Исполнитель Калькулятор имеет следующую систему команд:
   1) прибавь 1;
   2) умножь на 2.

   С помощью первой из них исполнитель увеличивает число на экране на 2, с помощью второй - в 2 раза.

   1) Выясните, сколько разных программ, преобразующих число 1 в число 20, можно составить для этого исполнителя.

   2) Сколько среди них таких программ, у которых в качестве промежуточного результата обязательно получается число 15?

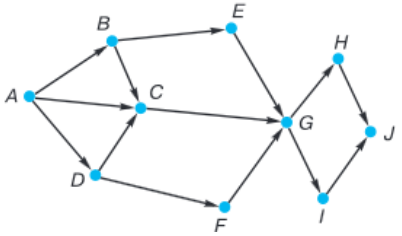
   3) Сколько среди них таких программ, у которых в качестве промежуточного результата никогда не получается число 12?
4) Попробуйте найти рекурсивные синтаксические структуры:
   1) в поэме А. Блока «Двенадцать»;
   2) в стихотворении М. Лермонтова «Сон»;
   3) в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита»;
   4) в фольклоре.
5) Найдите информацию о таких геометрических фракталах, как Снежинка Коха, Т-квадрат, Н-фрактал, кривая Леви, Драконова ломаная.

6) Напишите программу вычисления значения функции F(n), рассмотренной в примере 4 этого параграфа. Вычислите с её помощью значение функции F(7).

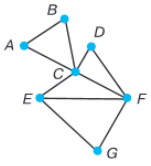
Раздел 7. Информация и информационные процессы

Тема 7.1. Модели и моделирование

1) Информация о родственных связях в некоторой семье представлена следующим образом:
parent(Юрий, Пётр); parent(Анна, Ева);
parent(Ирина, Георгий); parent(Маргарита, Анна);
parent(Анна, Николай); parent(Пётр, Георгий);
parent(Михаил, Николай); parent(Маргарита, Пётр);
parent(Юрий, Анна); parent(Маргарита, Александр);
parent(Дарья, Руслан); parent(Александр, Руслан);
parent(Михаил, Ева); parent(Юрий, Александр).
Запись parent(A, B) означает, что A является родителем B.
Нарисуйте генеалогическое древо этой семьи. Сколько у Ирины племянников и племянниц?
2) В кладовке хранятся ёлочные игрушки - большие и маленькие красные и золотые шары и звёзды. При этом игрушки разного размера, цвета и формы хранятся в отдельных коробках. Например, в одной коробке - большие красные звёзды, в другой - маленькие красные звёзды и т. д. Известно, что среди игрушек нет ни маленьких шаров, ни маленьких золотых звёзд. Всего звёзд 25, а шаров - 17. Всего больших игрушек- 32; красных игрушек - 28. Золотых звёзд на 2 больше, чем золотых шаров. В скольких коробках хранятся игрушки? Сколько игрушек в каждой коробке?
3) Постройте граф, представляющий состав игрушек. Используйте его для решения задачи. Представьте эту же информацию в табличной форме.
4) Решите следующую задачу, составив двоичную матрицу. Ваня, Кирилл, Петя и Саша учатся в 5, 6, 7 и 8 классах. Как-то они отправились в лес за белыми грибами. Шестикласснику не повезло - он не нашёл ни одного гриба, а Петя с пятиклассником нашли много грибов. Ваня и семиклассник нашли куст малины и позвали Кирилла полакомиться ягодами. Восьмиклассник, шестиклассник и Кирилл объясняли Саше, как ориентироваться на местности. В каком классе учится каждый из мальчиков?
5) На рисунке представлена схема дорог, связывающих города A, B, C, D, E, F, G, H, I, J. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько разных путей существует из города A в город J?



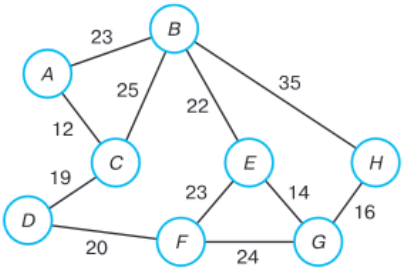
6) На рисунке представлена схема дорог, связывающих населённые пункты A, B, C, D, E, F, G. В таблице содержатся сведения о длинах этих дорог (в километрах). Схему и таблицу создавали независимо друг от друга, поэтому в них используются разные обозначения. Необходимо выяснить длину пути в километрах из пункта E в пункт F.



	Г1	Г2	Г3	Г4	Г5	Г6	Г7
Г1		9		2			
Г2	9			8		11	
Г3					3	12	
Г4	2	8				4	7
Г5			3			11	
Г6		11	12	4	11		9
Г7				7		9	

Тема 7.2. Модели в графах

1) С помощью алгоритма Дейкстры найдите кратчайший путь между вершинами A и G следующего графа:



2) На столе лежит 25 спичек. Играют двое. Игроки по очереди могут взять от одной до четырёх спичек. Кто не может сделать ход (т. к. спичек не осталось), проигрывает. Другими словами, выигрывает взявший последнюю спичку. Выясните, у кого из игроков есть выигрышная стратегия.
3) Выясните, у кого из двух игроков есть выигрышная стратегия в такой игре: начальная позиция - на столе лежит 107 спичек, за один ход можно брать 1 или 2 спички. Выигрывает тот, кто взял последнюю спичку.
4) Два игрока играют в следующую игру. Перед ними лежат две кучки камней, в первой из которых 2, во второй -3 камня. У каждого игрока неограниченное количество камней. Игроки ходят по очереди. Ход состоит в том, что игрок или увеличивает число камней в какой-то куче в 3 раза, или добавляет 3 камня в любую из куч. Выигрывает игрок, после хода которого общее число камней в двух кучах становится не менее 35. Кто выигрывает - игрок, делающий ход первым, или игрок, делающий ход вторым?

Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области

1) Во фрагменте БД представлены сведения о родственных отношениях:

Таблица 1

ID	Фамилия И. О.	Пол
2272	Диковец А. Б.	Ж
2228	Диковец Б. Ф.	М
2299	Диковец И. Б.	М
2378	Диковец П. И.	М
2356	Диковец Т. И.	Ж
2331	Тесла А. П.	М
1217	Тесла П. А.	М
1202	Ландау М. А.	Ж
2227	Решко Д. А.	Ж
2240	Решко В. А.	Ж
2322	Друк Г. Р.	Ж

Таблица 2

ID Родителя	ID Ребёнка
2227	2272
2227	2299
2228	2272
2228	2299
2272	2240
2272	1202
2272	1217
2299	2356
2299	2378
2322	2356
2322	2378

Представьте имеющуюся информацию в форме графа и ответьте на следующие вопросы.

1) Сколько внуков у Решко Д. А.?
2) Информация о скольких супружеских парах представлена в таблицах?
3) Какой идентификационный номер (ID) у дяди Решко В. А.?

Тема 7.4. Система управления базами данных

1) Вспомните основные этапы решения задачи на компьютере и этапы компьютерного моделирования. Сопоставьте их с этапами разработки БД. Какие выводы вы можете сделать?
2) Как взаимодействуют специалисты в области разработки БД и специалисты из предметной области, для которой разрабатывается БД, а также предполагаемые пользователи этой БД? Попытайтесь представить схему этого взаимодействия графически.
3) Подготовьте небольшое сообщение об использовании в мобильных устройствах, встраиваемых СУБД. Используйте ресурсы сети Интернет.
4) С помощью имеющейся в вашем распоряжении СУБД создайте БД «Мои учебники», содержащую две таблицы:
   1) таблицу «Форма», состоящую из одного поля и содержащую список форм (печатная, электронная);
   2) таблицу «Фонд», имеющую поля: «Код» (П-<порядковый номер> для учебников в печатной форме и Э-<порядковый номер> для учебников в электронной форме), «Наименование учебника», «Автор», «Форма», «Год издания», «Титульная страница». Определите и установите типы полей для обеих таблиц; установите связь между таблицами. Введите в БД данные обо всех учебниках, которыми вы пользуетесь в 11 классе.
5) С помощью, имеющейся в вашем распоряжении СУБД создайте БД «ОТДЫХ», содержащую две таблицы следующей структуры:
   Тур (Страна, Вид отдыха, Продолжительность, Стоимость, Название фирмы);
   Фирма (Название фирмы, Адрес, Телефон, Наличие системы скидок, Процент скидок).
   В первой таблице должно быть не менее 20 записей; во второй - не менее 5 записей. Создайте запрос для отображения информации о фирмах (название, адрес телефон), предлагающих пляжный отдых. Создайте на его основе отчёт.

Раздел 8. Сетевые информационные технологии

Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей

16) Исследуйте локальную сеть кабинета информатики. Эта сеть одноранговая или с выделенным сервером? Какая у неё топология? Как организовано подключение к сети Интернет?
17) Составьте «Топ–10» стран по числу пользователей Интернета. Как вы можете объяснить полученные результаты?
18) Что представляет собой IP-адрес в стандарте IPv4? Почему каждое из фигурирующих в нём четырёх десятичных чисел заключено в диапазоне от 0 до 255?
19) Восстановите IP-адрес по его фрагментам:2.13220.822.1923. Чему равен адрес сети, если IP-адрес узла равен 211.64.254.139, а маска равна 255.255.240.0?
20) Для узла с IP-адресом 117.191.84.37 адрес сети равен 117.191.80.0. Какой в этом случае может быть маска?
21) Каковы основные вехи в истории появления и развития компьютерных сетей? Подготовьте презентацию на эту тему.
22) Найдите в дополнительных источниках информацию и подготовьте небольшое сообщение о Всемирном дне Интернета.

Тема 8.2. Службы Интернета

1) Доступ к файлу http.txt, находящемуся на сервере www.net, осуществляется по протоколу ftp. Запишите URL этого ресурса.
2) Исследуйте достоинства и недостатки облачных хранилищ данных. Подготовьте небольшое сообщение на эту тему.
3) Сравните электронную почту и обычную (бумажную) почту по составу элементов и принципам работы.

4) Сравните возможности доступа к почте по протоколам POP3 и IMAP. Укажите достоинства и недостатки каждого из них.
5) Выясните происхождение слов «телеконференция» и «форум».
6) Сравните понятия «телеконференция» и «видеоконференция».

Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система

1) Кому принадлежит идея гипертекста? Подготовьте краткое сообщение на эту тему.
2) В таблице приведены запросы к поисковому серверу. Для обозначения логической операции ИЛИ в запросе используется символ «|», а для логической операции И - «&». Расположите номера запросов в порядке возрастания количества страниц, которые найдёт поисковый сервер по каждому запросу.

1	принтер | сканер | монитор
2	монитор & принтер
3	принтер & сканер & монитор
4	принтер & сканер & монитор & колонки
5	принтер | сканер
6	принтер | сканер | монитор | колонки
7	(монитор | принтер) & (принтер | сканер)
8	(монитор | сканер) & принтер

3) Найдите в сети Интернет не менее трёх авторитетных источников, содержащих информацию по одной из следующих тем:
   • «Системы искусственного интеллекта и машинное обучение»;
   • «Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей»;
   • «Представление о системах автоматизированного проектирования».
   Почему вы считаете, что этим источникам можно доверять? На основе найденных материалов подготовьте небольшое сообщение по выбранной теме.

Раздел 9. Основы социальной информатики

Тема 9.1. Информационное общество

1) Работая в группе, вспомните и дайте краткую характеристику основных этапов информационного развития общества. Подготовьте презентацию, иллюстрирующую эти этапы.
2) Что представляют собой государственные информационные ресурсы? Выясните, что такое информационный кризис. Используйте дополнительные источники информации.
3) Выясните, что такое компьютерная зависимость и каковы её основные симптомы. Используйте дополнительные источники информации.
4) Выясните, что такое информационное неравенство. Используйте дополнительные источники информации.
5) Выясните, что представляет собой индекс готовности регионов России к информационному обществу (eregion.ru). Что учитывается при его расчёте? Назовите пять регионов-лидеров в рейтинге по готовности к информационному обществу. Какое место в этом рейтинге занимает ваш регион?

Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность

1) Какие деяния Уголовный кодекс РФ классифицирует как преступления в сфере компьютерной информации?
2) В чём заключаются интересы личности, общества и государства в информационной сфере? Для ответа на вопрос используйте Доктрину информационной безопасности Российской Федерации.
3) Что относится к национальным интересам Российской Федерации в информационной сфере?

4) Найдите в электронных словарях и проанализируйте определения понятий «концепция», «парадигма», «хартия», «доктрина». Что общего в этих понятиях? В чём основное различие между ними?

5.3 Самостоятельная работа

Самостоятельная работа № 1. Создание комбинированного изображения – товарный знак, логотип по заданной теме

Самостоятельная работа № 2. Создание презентации по теме: Моё портфолио

Самостоятельная работа № 3. Подготовить сообщение по теме «Первые электронные таблицы»

Самостоятельная работа № 4. Подготовить сообщение об одном из ученых (А. Тьюринг, Э. Пост, А.Н. Колмогоров, А.А. Макаров и др.) внешних вклад в развитие теории алгоритмов.

Самостоятельная работа № 5. Выполнение дифференцированных заданий по теме «Алгоритмические структуры»

Самостоятельная работа № 6. Создать информационную модель одной из комнат вашей квартиры с целью оклейки её обоями. Представить информационную модель в знаковой и графической формах.

Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщения по теме: «Динамическое программирование. Примеры»

Самостоятельная работа № 8. Создание базы данных по заданной теме

Самостоятельная работа № 9. Подготовка сообщения по теме: «История появление и развития компьютерных сетей»

Самостоятельная работа № 10. Подготовка сообщения по теме: «Достоинства и недостатки облачных хранилищ»

Самостоятельная работа № 11. Подготовка сообщения по теме: «Системы искусственного интеллекта»

Самостоятельная работа № 12. Подготовка мультимедийного материала по темам: «Мир ИТ-профессий», «Поход» за покупками в онлайн-магазин, «Умный дом» - будущее или реальность?

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации

Раздел 1. Информация и информационные процессы.

1. Понятие информации. Виды, свойства информации.
2. Понятие информационной культуры.
3. Понятие информационной грамотности.
4. Содержательный подход к определению количества информации.
5. Единицы измерения информации.
6. Понятие кодирование, код, префиксный код.
7. В чем суть обработки информации?
8. Как происходит процесс передачи информации?
9. Как вычисляется объем переданной информации?
10. Что значит сохранить информацию?
11. Понятие носителя информации.

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

12. Понятие информационной революции.
13. Этапы развития ВТ.
14. Принципы Неймана-Лебедева.
15. Назначение и состав устройств ПК.
16. Программное обеспечение компьютера.
17. Структура программного обеспечения ПК.
18. Алгоритм Хаффмана.

19. Операционные системы: назначение и виды.
20. Файловая система. Понятие файла, папки, ярлыка.
21. Основные объекты операционной системы: окно, ярлык, значок. Работа с объектами.

Раздел 3. Представление информации в компьютере

22. Понятие системы счисления (позиционные, непозиционные).
23. Перевод чисел из q-ичной в десятичную систему счисления
24. Перевод целого десятичного числа в систему счисления с основанием q
25. Перевод целого десятичного числа в двоичную систему счисления.
26. Перевод целого числа из системы счисления с основание p в систему счисления с основанием q.
27. Перевод конечной десятичной дроби в систему счисления с основанием q.
28. Двоичная арифметика (сложение, вычитание, деление).
29. Представление чисел в компьютере (целых, вещественных).
30. Представление текстовой информации (кодировка ASCII, стандарт Unicode)
31. Понятие информационного объема текстового сообщения.
32. Кодирование графической информации (растровая и векторная графика).
33. Кодирование звуковой информации.

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

34. Понятие множества. Мощность множества.
35. Понятие высказывания, переменные.
36. Логические операции (конъюнкция, дизъюнкция, инверсия, импликация, следование).
37. Логические выражения.
38. Понятие таблиц истинности.
39. Правила построения таблиц истинности.

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов

40. Виды текстовых документов.
41. Виды программного обеспечения для создания и обработки текстовой информации.
42. Основные объекты текстовой информации: символ, слово, абзац.
43. Основные приемы работы с информацией: копирование, вставка, замена
44. Понятие редактирования, форматирования текста.
45. Вставка в текстовый документ объектов (схем, рисунков, формул).
46. Понятие простого (нумерованного, маркированного) и многоуровневого списка.
47. Понятие таблицы в текстовом процессоре и способы редактирования и форматирования таблиц.
48. Понятие стиля. Оглавления.
49. Понятие шаблона документа.
50. Создание ссылок, сносок, гипертекстовых ссылок.
51. Понятие структуры документа.
52. Компьютерная графика, назначение и виды.
53. Понятие растровой графики, достоинства и недостатки.
54. Понятие векторной графика, достоинства и недостатки.
55. Форматы графических файлов.
56. Понятие разрешения.
57. Виды компьютерных презентаций.
58. Мультимедийные технологии. Понятие презентации.
59. Способы создания и редактирования компьютерных презентаций.
60. Компьютерная анимация.
61. Основные объекты электронной таблицы.
62. Типы данных в электронных таблицах.
63. Понятие относительной и абсолютной адресации в электронных таблицах.
64. Копирование и перенос данных в электронных таблицах.
65. Маркер автозаполнения в электронных таблицах.

66. Понятие встроенной функции в электронных таблицах.
67. Понятие аргумента функции.
68. Для чего предназначены математические функции?
69. Для чего предназначены статистические функции?
70. Что является результатом логических функций?
71. Для чего используются финансовые функции?
72. Для чего используются текстовые функции?
73. Понятие диаграммы в электронной таблице. Типы диаграмм.
74. Основные объекты диаграмм.
75. Понятие условного форматирования в электронных таблицах.
76. Понятие сортировки в электронных таблицах.
77. Понятие фильтрации данных в электронных таблицах.
78. Для чего используются подбор параметра в электронных таблицах.

Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

79. Понятие алгоритма. Виды и свойства алгоритма.
80. Способы описания алгоритма.
81. Последовательная алгоритмическая конструкция.
82. Алгоритмическая конструкция «Ветвление».
83. Циклическая алгоритмическая конструкция.
84. Основные операторы ЯП
85. Типы данных ЯП
86. Анализ программ с помощью трассировочных таблиц.
87. Условный оператор ЯП
88. Операторы цикла ЯП.
89. Понятие массива.
90. Сортировка массива.
91. Понятие вспомогательного алгоритма.
92. Понятие рекурсивного алгоритма.

Раздел 7. Информационное моделирование.

93. Понятие модели.
94. Понятие компьютерного моделирования.
95. Информационные модели (граф, дерево, таблица).
96. Алгоритм построения дерева решений.
97. Алгоритм Дейкстры.
98. Понятие выигрышной стратегии.
99. Понятие информационной системы.
100. Понятие базы данных.
101. Понятие модели данных.
102. Иерархическая модель данных.
103. Сетевая модель данных.
104. Реляционная модель данных.
105. Понятие СУБД.
106. Классификация СУБД.
107. Основные типы данных СУБД
108. Основные объекты базы данных MS Access: таблица, форма, запрос, отчет.
109. Анализ данных: сортировка, поиск, замена, фильтр в базе данных.
110. Процесс разработки базы данных.

Раздел 8. Сетевые информационные технологии.

111. Понятие компьютерной сети.
112. Аппаратное обеспечение компьютерных сетей.
113. Программное обеспечение компьютерных сетей.
114. Понятие топологии сетей.

115. Топология локальных сетей (кольцо, звезда)
116. Понятие глобальной сети.
117. Понятие Интренет.
118. Понятие доменного имени.
119. Понятие сетевого протокола.
120. Назначение DNS-серверов.
121. Понятие службы (сервис) Интернета.
122. Понятие всемирной паутины.
123. Электронная почта.
124. Что такое социальные сети?
125. Что такое сетевой этикет?
126. Основные правила сетевого этикета.
127. Что такое веб-страница?
128. Понятие поисковой системы.
129. Понятие поисковой машины.
130. Понятие гипертекста.

Раздел 9. Основы социальной информатики.

131. Понятие информационного общества.
132. Понятие информационного ресурса.
133. Понятие информационного продукта.
134. Понятие информационной услуги.
135. В чем суть информатизации образования?
136. Понятие права распоряжения информации.
137. Понятие права владения информации.
138. Понятие права пользования информации.
139. Понятие лицензии (лицензионное соглашение)
140. Понятие информационной безопасности.
141. Понятие доступности информации
142. Понятие защиты информации.
143. Основные составляющие доктрины информационной безопасности РФ.
144. Понятие конфиденциальности информации.
145. Меры по защите информации.

6.2 Примеры тестовых заданий

Раздел 1. Информация и информационные процессы.

Тест № 1

1. Установите соответствие между свойством информации и его описанием:

1) Понятность	а) имеются все необходимые данные
2) Релевантность	б) вовремя, в нужный срок
3) Достоверность	с) правильность, непротиворечивость
4) Полнота	д) язык понятен получателю
5) Актуальность	е) полезность, важность, значимость

2. Обработка информации – это…
    1) процесс размещения информации на некотором носителе
    2) целенаправленный процесс изменения содержания или формы представления я информации
    3) процесс распространения информации от источника к приемнику
3. При регистрации в компьютерной системе каждому пользователю выдается пароль, состоящий из 30 символов и содержащий только символы А, Б, В, Г, д. Каждый такой пароль в компьютерной программе записывается минимальным возможным одинаковым

целым количеством байт, при этом используется посимвольное кодирование и все символы кодируются одинаковым и минимально возможным количеством бит. Определите, сколько байт необходимо для хранения 50 паролей. В ответе запишите только число

Ответ: _____

4. Какое из следующих понятий являются родственными по отношению к понятию «Информационная грамотность»?
    1) информационная этика
    2) компьютерная грамотность
    3) медиаграмотность
    4) информационная компетентность
5. Скорость передачи данных через спутниковый канал равна 256000бит/с. Через данное соединение передают файл размером 625 килобайт. Определите время передачи файла в секундах. В ответе записать только число.

Ответ: _____

6. По форме представления информацию можно условно разделить на следующие виды:
    1) текстовую, числовую, графическую, звуковую и пр.
    2) математическую, биологическую, медицинскую, психологическую и пр.
    3) зрительную, слуховую, тактильную, обонятельную, вкусовую
    4) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную и пр.
7. Документ (без упаковки) можно передать по каналу связи с одного компьютера на другой за 1 минуту и 20 секунд. Если предварительно упаковать документ архиватором, передать упакованный документ, а потом распаковать на компьютере получателя, то общее время передачи) включая упаковку и распаковку) составит 20 секунд. При этом на упаковку и распаковку данных всего ушло 10 секунд. Размер исходного документа 24 Мбайт. Чему равен размер упакованного документа (в Мбайт). В ответе записать только число.

Ответ: _____

8. Для кодирования сообщения, состоящего из букв О, К, Л, М и Б, используется неравномерный по длине двоичный код:

О	**К**	**Л**	**М**	**Б**
00	**01**	**11**	**010**	**0110**

Какое (только одно!) из четырех полученных сообщений было передано без ошибок и может быть раскодировано:

1) 10000011000111010
2) 1100010011010 01
3) 1000110001100010
4) 1100010010011 10

9. Получено сообщение о том, что среди 32 монет одна фальшивая. Чему равен информационный объем данного сообщения?
    1) 16 бит
    2) 5 бит
    3) 1 бит
    4) 31 бит
10. Рассказ, набранный на компьютере, содержит 8 страниц, на каждой странице 40 строк, в каждой строке 48 символов. Определите информационный объем рассказа в кодировке Windows, в которой каждый символ кодируется 8 битами. Ответ записать в килобайтах.

Ответ: _____

11. Что из нижеперечисленного НЕ является информацией с точки зрения теории информации Шеннона?
    1) Луна – спутник Земли
    2) резюме, реферат, аннотация – примеры тестовых форм свертывания информации
    3) сегодня на улице 8 градусов тепла

4) 24 x 15 = 360

12. Для кодирования некоторой последовательности, состоящей из букв А, Б, В, Г, решили использовать неравномерный двоичный код, удовлетворяющий условию Фано. Для буквы А использовали кодовое слово 1, для буквы Б – кодовое слово – 011. Какова наименьшая возможная суммарная длина всех четырех кодировочных слов?
    1) 10
    2) 8
    3) 7
    4) 9
13. В велокроссе учувствуют 276 спортсменов. Специальное устройство регистрирует прохождение каждым из участника промежуточного финиша, записывая его номер с использованием минимально возможного количества бит, одинаково для каждого из участников. Каков объем памяти будет использован устройством, когда промежуточный финиш прошли 240 велосипедистов?
    1) 240 байт
    2) 270 байт
    3) 240 бит
    4) 276 байт
14. Исходные данные – это …
    1) информация, которая хранится на внешнем носителе
    2) результат работы алгоритма
    3) информация, которая получается после обработки
    4) информация, которая подвергается обработке
15. Хранение информации – это …
    1) процесс распространения информации от источника к приемнику
    2) целенаправленный процесс измерения содержания или формы представления информации
    3) процесс размещения информации на некотором носителе

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

Тест № 2

1. Что такое компьютер:
    1) Устройство для передачи информации
    2) Устройство для расчётов
    3) Устройство для отображения информации
    4) Устройство для накопления, обработки, и передачи информации
2. Специальный микропроцессор, предназначенный для управления внешними устройствами, называется:
    1) контроллер
    2) транзистор
    3) концентратор
    4) драйвер
3. Первым в мире программистом считается …
    1) Б. Паскаль
    2) С. Лебедев
    3) А. Лавлейс
    4) Г. Лейбниц
4. Как называется программа, которая переводи в машинный код сразу всю программу и строит исполняемый файл?
    1) Отладчик
    2) Компилятор
    3) Интерпретатор
    4) Транслятор

5. Расставьте по порядку действия, выполняемые процессором при работе с программой:
    1) чтение команды из памяти и её расшифровка
    2) формирование адреса очередной команды
    3) выполнение команды
6. Как называлось первое механическое устройство для выполнения четырех арифметических действий?
    1) Абак
    2) Суан-Пан
    3) Арифмометр
    4) Сорбан
7. Заполните пропуски в предложении: КОМАНДЫ ПРОГРАММ И … ХРАНЯТСЯ В ОДНОЙ И ТОЙ ЖЕ ПАМЯТИ, И ВНЕШНЕ В ПАМЯТИ ОНИ … .
    1) информация, отличны друг от друга
    2) данные, отличны друг от друга
    3) информация, неразличимы
    4) данные, неразличимы
8. Отметьте все прикладные программы
    1) Системы управления базами данных
    2) Электронные таблицы
    3) Операционные системы
    4) Графические редакторы
    5) Утилиты
9. В состав вычислительной машины обязательно должны входить:
    1) блоки ввода/вывода информации
    2) блок защиты информации
    3) блок памяти
    4) блок управления
    5) блок обработки данных
    6) блок защиты от перепадов электричества
10. Установите соответствие между категориями людей, использующих компьютеры, и типами программного обеспечения:

1) пользователи	а) системные программы
2) программисты	б) системы программирования
3) системные администраторы	с) прикладные программы

11. Что понимается под термином «поколение ЭВМ»?
    1) совокупность машин, предназначенных для обработки, хранения и передачи информации
    2) все типы моделей процессора Pentium
    3) все счетные машины
    4) все типы и модели ЭВМ, построенные на одних и тех же научных и технических принципах
12. Элементная база компьютеров второго поколения – это:
    1) интегральная схема
    2) большая интегральная схема
    3) транзистор
    4) электронная лампа
13. Отметьте принципы, которые можно отнести к основополагающим принципам построения компьютеров.
    1) принцип иерархической организации памяти
    2) принцип двоичного кодирования
    3) принцип программного управления

4) принцип доступности стоимости

14. Пользователь, перемещаясь из одного каталога в другой, последовательно посетил каталоги LESSONS, CLASS, SCHOOL, D:\, MYDOC, LETTERS. При каждом перемещении пользователь либо спускался в каталог на уровень ниже, либо поднимался на уровень выше. Каково полное имя каталога, из которого начал перемещение пользователь?
    1) D:\LESSONS
    2) D:\SCHOOL\CLASS\LESSONS
    3) D"\MYDOC\LETTERS
    4) D:\LRSSONS\CLASS\SCHOOL
15. Укажите операционные системы для мобильных устройств Windows Phone
    1) iOS
    2) MS DOS
    3) QNX
    4) Google Android

Раздел 3. Представление информации в компьютере

Тест № 3

1. В позиционной системе счисления:
    1) цифры умножаются на основание системы счисления
    2) количественное значение цифры не зависит от её позиции в числе
    3) используются только арабские цифры
    4) количественное значение цифры зависит от её положения в числе
2. Переведите число 71 из восьмеричной системы счисления в двоичную.

Ответ: _____

3. Заполните пропуски в предложении: ГЛУБИНА КОДИРОВАНИЯ ЗВУКА – КОЛИЧЕСТВО…, КОТОРОЕ НЕОБХОДИМО ДЛЯ … ДИСКРЕТНОГО УРОВНЕЙ ГРОМКОСТИ … ЗВУКА.
    1) данных, кодирования, аналогового
    2) информации, кодирования, цифрового
    3) данных, преобразования, цифрового
    4) информации, преобразования, аналогового
4. Одна кодировочная таблица содержит 1024 символа. Для кодирования символа с помощью второй таблицы требуется на 1 бит меньше, чем для кодирования символа с помощью первой таблицы. Определите, сколько символов включено во вторую кодировочную таблицу.

Ответ: _____

5. Считая, что каждый символ кодируется 16-ю битами, оцените информационный объем следующей пушкинской фразы в кодировке Unicode:

ПРИВЫЧКА СВЫШЕ НАМ ДАНА: ЗАМЕНА СЧАСТИЮ ОНА.

    1) 704 байта
    2) 44 бита
    3) 704 бита
    4) 44 байта
6. Сколько значащих нулей в двоичной записи восьмеричного числа 376?

Ответ: _____

7. Найдите восьмиразрядный дополнительный код отрицательного числа 55_{10}
    1) 01011001
    2) 11001001
    3) 01011000
    4) 00011010
8. Как представлено число 11011012 в десятичной системе счисления?

Ответ: _____

9. Чему равно произведение чисел 15_8 и 5_{16}?
    1) 201_8
    2) 1001001_2
    3) 75_8
    4) 41_{16}
10. Чему равна разность чисел 1010100_2 и 1000010_2?
    1) 10101_2
    2) 10010_2
    3) 10100_2
    4) 11010_2
11. Примитивами в графическом редакторе называют:
    1) рисунки, созданные в графическом редакторе
    2) режим работы графического редактора
    3) операции, выполняемые над файлами, содержащими изображения
    4) простейшие фигуры, которые рисуют с помощью специальных инструментов графического редактора
12. Разбиение звуковой волны на отдельные временные участки – это:
    1) частота
    2) дискретизация
    3) амплитуда
    4) квантование
13. Музыкальный фрагмент был оцифрован и записан в виде файла без использования сжатия данных. Получившийся файл был передан в город А по каналу связи за 75 секунд. Затем тот же музыкальный фрагмент был оцифрован повторно с разрешением в 2 раза выше и частотой дискретизации в 3 раза выше, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Полученный файл был передан в город Б за 90 секунд. Во сколько раз скорость пропускная способность канала в город Б больше пропускной способности канала в город А?

Ответ: _____

14. После преобразования растрового 256-цветного графического файла в черно-белый формат (2 цвета) его размер уменьшился на 70 байт. Каков был размер исходного файла?
    1) 560 бит
    2) 80 бит
    3) 710 байт
    4) 640 бит
15. Качество воспроизведения закодированного звука в основном зависит:
    1) от методов кодирования звуковой информации
    2) от избыточности кодируемой звуковой информации
    3) от диапазона напряжения, используемого для воспроизведения
    4) от частоты дискретизации и её разрешения

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

Тест № 4

1. Установите соответствие:

1) логическое умножение	а) логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся истинным тогда и только тогда, когда оба исходных высказывания истинны
2) логическое сложение	б) логическая операция, которая каждому высказыванию ставит в соответствие новое высказывание, значение которого противоположно исходному
3) отрицание	с) логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся ложным тогда и только

4) логическое следование	тогда, когда первое высказывание (посылка) истинно, а второе (следствие) - ложно д) логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся ложным тогда и только тогда, когда оба исходных высказывания ложны. Логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся истинным тогда и только тогда, когда оба исходных высказывания истинны.

2. Команды России, Канады, Чехии и Финляндии учувствовали в чемпионате мира по хоккею. Перед началом турнира эксперты высказали следующие предположения:

   Россия – 1 место, Финляндия – 2 место

   Канада – 3 место, Россия – 2 место

   Чехия – 3 место, Россия – 2 место

   Чехия – 2 место, Канада – 4 место

   Оказалось, что каждый эксперт был прав только в одном из своих утверждений, запищите первые буквы названий стран в порядке от 1 до 4 места.

Ответ: _____

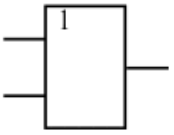
3. Укажите число, принадлежащие множеству M={5, 10, 12, 37, 41}
   1) 5
   2) 6
   3) 11
   4) 40
4. Для сложения одноразрядных двоичных чисел используется…
   1) полусумматор
   2) регистр
   3) триггер
   4) сумматор
5. Для какой операции представлена таблица истинности:

A	B	?
0	0	0
0	1	0
1	0	0
1	1	1

   1) дизъюнкция
   2) инверсия
   3) конъюнкция
   4) эквивалентность
   5) импликация
6. Мощность множества, состоящего из букв русского алфавита равна …

Ответ: _____

7. Укажите ложное высказывание:
   1) 1 – простое число
   2) 36 – четное число
   3) 25 – квадрат числа 5
   4) Сколько времени?
8. Какой элемент обозначается такой структурной схемой?



   1) инвертор
   2) И-НЕ
   3) дизьюнктор
   4) коньюнктор

9. Укажите выражение, соответствующее представленной таблице истинности:

A	B	F
0	0	1
0	1	0
1	0	0
1	1	0

   1) F = ←A & ←B
   2) F = ←A (←B
   3) F = ←A & B
   4) F = ←A □ B
10. Для какого имени ложно высказывание: «Первая буква гласная ИЛИ четвертая буква согласная»
   1) Елена
   2) Алексей
   3) Петр
   4) Наталья
11. Для составления цепочек разрешается использовать бусины 5 типов, обозначаемых буквами А, Ь, В, Е, О. Каждая цепочка должна состоять из трех бусин, при этом должны соблюдаться следующие правила:
   а) на первом месте стоит одна из букв: А, Е, О;
   б) после гласной буквы в цепочке не может снова идти гласная, а после согласной – согласная:
   в) последней буквой не может быть А.
   Какая из цепочек построена по этим правилам?
   1) БОВ
   2) ЕВА
   3) ОБО
   4) АОБ
12. Вася забыл пароль к Windows XP, но помнил алгоритм его получения из строки подсказки «B265C42GC4»: если все последовательности символов «C4» заменить на «F16», а затем из получившейся строки удалить все трехзначные числа, то полученная последовательность и будет паролем. Определите пароль:
   1) BF42GF16
   2) BFGF4
   3) BFGF16
   4) BF16GF
13. Каково наибольшее целое положительное число X, при котором истинно высказывание: ((X – 1) < X) □ (40 > X·X)
14. Выражению F = A (←B соответствует таблица истинности:

1)

A	B	¬B	F
0	0	1	0
0	1	0	0
1	0	1	1
1	1	0	0

2)

A	B	¬B	F
0	0	0	0
0	1	0	0
1	0	1	1
1	1	0	0

3)

A	B	¬B	F
0	0	1	1
0	1	0	0
1	0	1	1
1	1	0	1

4)

A	B	¬B	F
0	0	1	1
0	1	1	1
1	0	0	1
1	1	0	1

15. Какое состояние триггера хранит информацию?
    1) 0 – 1
    2) 0 – 0
    3) 1 – 0
    4) 1 – 1

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов
Тест № 5

1. В текстовом процессоре основными параметрами абзаца являются:
    1) гарнитура, размер, начертание
    2) цвет, количество символов
    3) отступ, интервал
    4) поля, ориентация
2. Абзацем в текстовом документе является:
    1) фрагмент, начинающийся с красной строки
    2) строка символов
    3) выделенный фрагмент
    4) фрагмент текста, заканчивающийся нажатием клавиши Enter
3. Системы оптического распознавания текстов – это:
    1) программы для работы со сканером
    2) программы, позволяющие преобразовывать текст, представленный в виде растрового изображения, в редактируемый вид с возможностью полнотекстового поиска
    3) программы для перевода текстов
    4) программы для редактирования текстов
4. При обработке данных на компьютере текст рассматривается как:
    1) совокупность данных, обладающих случайным образом
    2) совокупность символьных данных, объединённых случайным образом
    3) формализованная совокупность данных
    4) совокупность символьных данных, объединённых в абзацы
5. Форматирование текста предполагает изменение…
    1) свойств шрифта
    2) свойств файла
    3) свойств текста
    4) свойств приложения
6. Заполните пропуск в предложении: ПРИКЛАДНЫЕ ПРОГРАММЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ КОМПЬЮТЕРНЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЯ, НАЗЫВАЮТСЯ СИСТЕМАМИ ОБРАБОТКИ ПРЕЗЕНТАЦИЯ, ИЛИ … ПРЕЗЕНТАЦИЙ.
7. Для подготовки презентаций используются:
    1) Excel
    2) Word
    3) Access
    4) PowerPoint
8. Самые распространённые форматы изображений, на web-страницах:
    1) JPEG
    2) CDR
    3) TIFF
    4) GIF
9. Установите соответствие между объектами и их свойствами:

1) гиперссылка	а) тип, размеры, порядковый номер, ориентация, фон, наличие колонтитулов, цветовая схема и др.

2) слайд	б) вид, размер, цветовая гамма, стили оформления, положение, эффекты анимации и др.
3) надпись	с) шрифт, размер, цвет, начертание, видоизменение интервалы, размещение на слайде, эффекты анимации и др.
4) рисунок	д) тип объекта, на который ссылается, его размещение и др.

10. Цветовое разрешение на экране монитора получается путем смешивания цветов:
    1) красный, зелены, синий
    2) желтый, красный, зеленый
    3) красный, синий, желтый
    4) пурпурный, синий, желтый
11. Векторное изображение формируется…
    1) из пикселей
    2) из рисунков
    3) из точек
    4) из отрезков, дуг и др. объектов
12. Как называется страница презентации?
    1) сцена
    2) окно
    3) слайд
    4) кадр
13. К форматированию текста слайда не относится…
    1) выравнивание абзаца
    2) изменение способа появления текста
    3) преобразование текста в маркированный или нумерованный список
    4) замена шрифта
    5) форматирование шрифта (гарнитура, начертание, размер, эффекты, цвет)
14. В какой системе цветопередачи цвет формируется путем изменения оттенка, насыщенности и яркости?
    1) RGB
    2) CMYK
    3) HSB
    4) HVS
15. При уменьшении растрового изображения…
    1) теряются мелкие детали
    2) качество изменяется
    3) появляется ступенчатый эффект
    4) качество улучшается

Тест № 1

1. Табличный процессор – это:
    1) двумерный массив данных, состоящий из строк и столбцов
    2) инструмент работы с таблицами, встроенный в текстовый редактор
    3) прикладная программа для организации табличных расчетов
    4) автоматизированный аналог обычной таблицы
2. Редактирование книги состоит в:
    1) удаление из неё имеющихся листов
    2) добавление в неё новых строк или столбцов
    3) добавление в неё новых листов
    4) удаление из неё имеющихся строк или столбцов
    5) перемещение имеющихся листов
    6) копирование существующих листов

3. Заполните пропуски в предложении: В ЛЮБОМ …ПРОЦЕССОРЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ВСТРОЕННЫЕ … - ЗАРАНЕЕ НАПИСАННЫЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ …
    1) электронном, формулы, данные
    2) электронные, функции, чисел
    3) табличном, функции, данных
    4) табличном, формулы, чисел
4. При форматировании ячеек электронной таблица можно устанавливать:
    1) высоту строки, в которую входи ячейка
    2) цвет фона ячейки, цвет и стиль узора, способы заливка и др.
    3) ширину столбца, в который входит ячейка
    4) значения свойств символов в ячейке: шрифт, стиль шрифта, размер, подчеркивание, горизонтальное и вертикальное выравнивание, ориентация, расположение и др.
    5) границы ячейки, их цвет, тип линий и др.
5. Установите соответствие между видом числа в ячейке и заданным для этой ячейки форматом:

1) дробный	а) 19,70 ₽
2) дата	б) 19,7
3) денежный	с) 19 2/3
4) экспоненциальный	д) 19.01.1900
5) общий	е) 1,97E+01

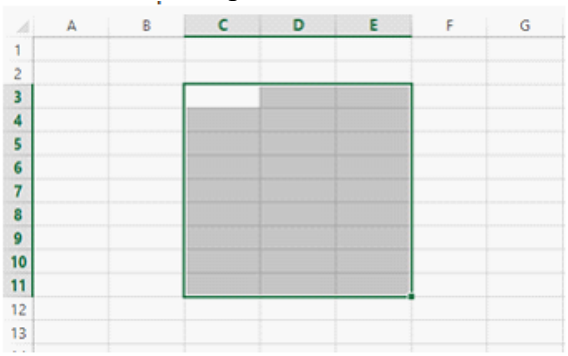
6. В электронной таблице значение формулы =СУММ(C3:E3) равно 15. Чему равно значение формулы =СРЗНАЧ(C3:F3), если значение ячейки F3 равно 5?
    1) 20
    2) 10
    3) 4
    4) 5
7. Лист электронной таблицы – это:
    1) группа смежных ячеек
    2) файл, содержащий только одну электронную таблицу
    3) одна страница рабочей книги, разделенная на строки и столбцы
    4) область, определяемая верхней левой и правой нижней ячеек
8. Основными операциями форматирования объектов электронной таблицы являются:
    1) форматирование ячеек
    2) форматирование данных
    3) форматирование формул
    4) изменение высоты строк
    5) изменение ширины столбцов
9. Какие объекты можно выделить в диаграмме любого типа?
    1) ось значений
    2) область диаграммы
    3) поле для заметок
    4) легенда
    5) таблица данных
    6) ось построения
10. Какое число будет записано в ячейку B1 после ввода формулы?

	A	B
1	1	=A1+2*A2
2	2	

11. Что из перечисленного может быть аргументом функции:

1) результат другой функции
2) ссылка на ячейку или диапазон ячеек
3) выражение
4) текст
5) имя листа рабочей книги
6) число

12. Запишите адрес выделенного диапазона



13. На рисунке приведен фрагмент электронной таблицы. Чему будет равно значение ячейки B4, в которую записали формулу =СУММ(A1:B2;C3)?

	A	B	C	D
1	1	2	3	
2	4	5	6	
3	7	8	8	
4				

1) 17
2) 15
3) 20
4) 14

14. В ячейке A1 электронной таблицы записана формула = D1 - $D2. Какой вид приобретёт формула после того, как ячейку A1 скопируют в ячейку B1?
1) = E2 - $D2
2) = E1 - $D2
3) = E1 - $E2
4) = D1 - $E2

15. Все ученики старших классов (с 9-го по 11-й) учувствовали в школьной спартакиаде. По результатам соревнований каждый их них получил от 0 до 3 баллов. На диаграмме 1 показано количество по классам, а на диаграмме 2 – количество учеников, набравшие баллы от 0 до 3. Какие из утверждений будут следовать после анализа диаграмм?

Диаграмма 1

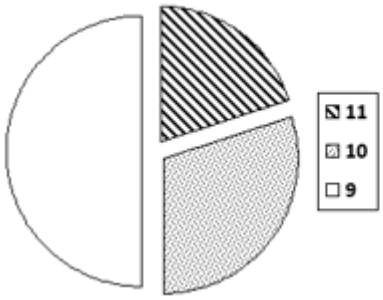
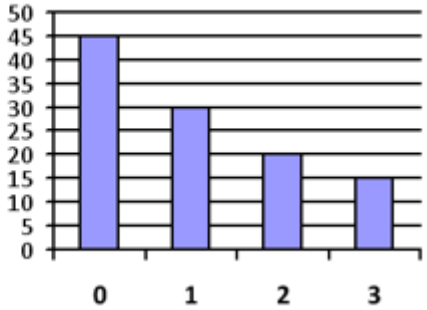


Диаграмма 2



1) среди учеников 9 класса есть хотя бы один, набравший 2 или 3 балла
2) среди набравших 3 балла нет ни одного 10-классника
3) все ученики, набравшие 0 баллов, могут быть 9-классниками

4) все 10-классники набрали ровно по 2 балла

Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

Тест № 2

1. Какой из документов может считаться алгоритмом?
   1) инструкция по приготовлению пищи
   2) список в школьной библиотеке
   3) правила техники безопасности
2. Какую смысловую нагрузку несет блок?

   1) блок ввода-вывода
   2) блок обработки
   3) логический блок
   4) блок начала-конца алгоритма
3. Определите значение переменной y, которое будет получено в результате выполнения следующей программы:

```
var y : real;
      i : integer;
begin
   y := 0;
   i := 1;
   repeat
      i :=2*i;
      y := y + i
   until i > 5;
end.
```

4. У исполнителя Калькулятор две команды, которыми присвоены номера:
   1. прибавь 2
   2. умножь на 3

   Выполняя первую из них, Калькулятор прибавляет к числу на экране 2, а выполняя вторую, утраивает его. Запишите порядок команд в программе получения из 0 числа 28, содержащей не более 6 команд, указывая лишь номера команд. (Например, программа 21211 – это программа:
   умножь на 3
   прибавь 2
   умножь на 3
   прибавь 2
   прибавь 2.
   которая преобразует число 1 в 19)
5. Какое определение можно использовать для разветвляющегося алгоритма?
   1) алгоритм, который может быть записан с помощью набора геометрических фигур
   2) алгоритм, в котором одни и те же действия исполняются многократно
   3) алгоритм, в котором команды выполняются последовательно друг за другом
   4) алгоритм, в котором есть хотя бы одно условие
6. Определите значение переменной y, которое будет получено в результате выполнения следующей программы:

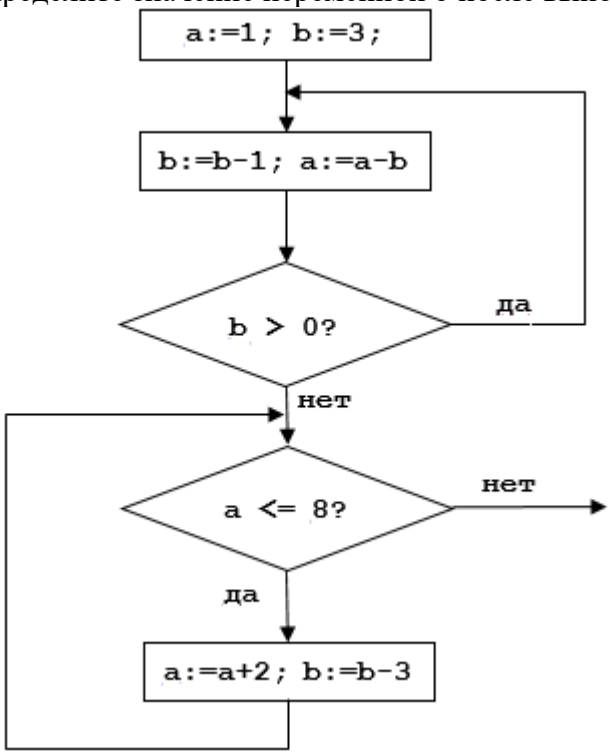
```
var i,  y: integer;
begin
  y := 0;
  for i := 1 to 4 do
     begin
        y := y*10;
        y :=y+i;
   end
end.
```

7. Определите значение целочисленных переменных x, y и t после выполнения фрагмента программы:

```
x:=5;
y:=7;
t:=x;
x:=y mod x;
y:=t;
```

   1) x=5, y=5, t=5
   2) x=2, y=2, t=2
   3) x=7, y=5, t=5
   4) x=2, y=5, t=5

8. Определите значение переменной b после выполнения фрагмента алгоритма.



9. Определите значение переменной c после выполнения следующего фрагмента программы:

```
a:=6;
b:=15;
a:=b-a*2;
if a>b then c:=a+b else c:=b-a;
```

   1) 33
   2) 18
   3) -3

4) 12

10. Массовость – это свойство алгоритма, заключающееся в том, что:
    1) в результате работы алгоритма получатся множество различных результатов
    2) алгоритм состоит из множества конечных команд
    3) алгоритм может использоваться на множестве однотипных задач
    4) алгоритм предназначен для множества исполнителей
11. Какой тип алгоритма используется для вычисления площади треугольника по известным его трёх сторон?
    1) любой
    2) линейный
    3) циклический
    4) разветвляющийся
12. Определите значение переменной y, которое будет получено в результате выполнения следующей программы:

```
var y : real;
      i : integer;
begin
   y := 0;
   i := 5;
   while i>2 do
      begin
         i:=i -1;
         y := y + i * i
      end;
end.
```

13. В программе описан одномерный целочисленный массив A с индексами от 0 до 10. Ниже представлен фрагмент этой программы, в которой значения элементов массива сначала задаются, а затем меняются.

```
for i:=0 to 10 do
  A[i]:=i-1;
for i:=1 to 10 do
  A[i-1]:=A[i];
A[10]:=10;
```

Как измениться элементы этого массива после выполнения фрагмента программы?
    1) все элементы, кроме последнего, уменьшатся на единицу
    2) все элементы, кроме последнего, окажутся равны между собой
    3) все элементы окажутся равны своими индексами
    4) все элементы, кроме последнего, будут сдвинуты на один элемент вправо
14. Ниже представлен фрагмент программы, в которой описан одномерный целочисленный массив A и обрабатываются элементы массива с индексами от 1 до 10.

```
n := 10;
for i := 1 to n do begin
  A[n+1-i] := 2*A[i];
end;
```

Перед началом выполнения фрагмента элементы массива имеют значение соответсвенно1, 2, 3, 4, 5, 5, 7, 8, 9, 10, т.е. A[1]=1; A[2]=2 и т.д. Укажите значение, которое после выполнения указанного фрагмента программы имеют два или более рассмотренных в этом фрагменте элемента массива. Если таких чисел несколько, укажите наибольшее их них.
    1) 4
    2) 10
    3) 8
    4) такого значения нет
15. Дан фрагмент программы, обрабатывающий линейный массив A из 6 элементов.

```
for i:=1 to 3 do
 if A[i] > A[i+3] then
 begin
  c :=A[i];
  A[i] :=A[i+3];
  A[i+3] := c;
 End;
```

Определите, какой из данных массивов станет упорядоченным по возрастанию после обработки агоритмов.

1) 35, 3, 13, 24, 6, 7
2) 6, 3, 7, 35, 24, 13
3) 13, 6, 35, 3, 24, 7
4) 3, 7, 13, 24, 6, 35

Раздел 7. Информационное моделирование.

Тест № 3

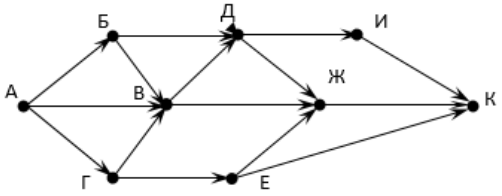
1. Что такое информационная модель объекта?
    1) материальный или воображаемый объект, замещающий в порядке исследования исходный объект с сохранением наиболее существенных свойств, важных для данного исследования
    2) формализованное описание объекта-оригинала в виде текста на некотором языке кодирования, содержащее всю необходимую информацию об объекте
    3) описание атрибутов объектов, существенных для рассматриваемой задачи, и связей между ними
    4) программное средство, реализующее математическую модель
2. Моделирование - это:
    1) способ познания (форма отражения реальной действительности), предполагающий построение объекта – заменителя с целью исследования оригинала
    2) способ построении различных макетов
    3) способ описания реального объекта с использованием кодовой таблицы
    4) способ выделения определенных атрибутов исследуемого объекта
3. В реляционной БД используются:
    1) списки однородных данных
    2) данные, находящееся в одной таблице
    3) таблицы, между которыми устанавливаются связи
    4) списки неоднородных данных
4. Между населёнными пунктами A, B, C, D, E, F построены дороги, протяженность которых приведена в таблице. (отсутствие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

	A	B	C	D	E	F
A				3	5	
B			1		4	1
C		1				3
D	3				3	
E	5	4		3		1
F		1	3		1	

Определите дляну кратчайшего пути между пунктами A и C (при условии, что передвигаться можно только по построеным дорогам).

1) 7
2) 8
3) 9
4) 10

5. На рисунке – схема дорого, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, И, К. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько существует различных путей из города А в город К?



6. Между четырьмя местными аэропортами: ВОСТОРГ, ЗАРЯ, ОЗЕРНЫЙ и ГОРКА, ежедневно выполняются авиарейсы. Приведён фрагмент расписания перелётов между ними:

Аэропорт вылета	Аэропорт прилета	Время вылета	Время прилета
ВОСТОРГ	ГОРКА	13:10	17:15
ОЗЕРНЫЙ	ЗАРЯ	13:00	14:30
ОЗЕРНЫЙ	ВОСТОРГ	12:10	14:20
ГОРКА	ОЗЕРНЫЙ	11:15	15:30
ВОСТОРГ	ОЗЕРНЫЙ	12:35	14:50
ЗАРЯ	ОЗЕРНЫЙ	12:30	14:20
ВОСТОРГ	ЗАРЯ	10:30	12:15
ЗАРЯ	ГОРКА	14:40	16:45
ГОРКА	ЗАРЯ	15:15	17:20
ОЗЕРНЫЙ	ГОРКА	14:30	16:20

Путешественник оказался в аэропорту ВОСТОРГ в полночь (0:00). Определите самое ранее время, когда он может попасть в аэропорт ГОРКА.

1) 17:15
2) 16:20
3) 13:10
4) 16:45

7. Результаты тестирования представлены в таблице:

Фамилия	*Пол*	*Математика*	*История*	*Физика*	*Химия*
Андреев	*м*	*80*	*72*	*68*	*66*
Борисов	*м*	*75*	*88*	*69*	*61*
Васильева	*ж*	*85*	*77*	*73*	*79*
Дмитриев	*м*	*77*	*85*	*81*	*81*
Егорова	*ж*	*88*	*75*	*79*	*85*
Захарова	*ж*	*72*	*80*	*66*	*70*

Сколько записей в ней удовлетворяют условию: «Пол = 'Ж' И Физика = 79»/
Ответ: _____

8. База данных – это:
   1) организованная совокупность данных некоторой предметной области, представленная в электронной таблице
   2) неорганизованная совокупность данных некоторой предметной области, хранящейся во внешней памяти
   3) организованная совокупность данных некоторой предметной области, хранящейся во внешней памяти
   4) организованная совокупность данных некоторой предметной области, представленная в табличном виде
9. Между населенными пунктами A, B, C, D, E, F построены дороги, протяженность которых приведена в таблице. (Отсутствие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

	A	B	C	D	E	F
A		2	4	8		16
B	2			3		
C	4			3		
D	8	3	3		2	5
E				2		2
F	16			5	2	

Определите длину кратчайшего пути между пунктами A и F, не проходящего через пункт E (при условии, что передвигаться можно только по построенным дорогам).

10. Запись базы данных – это:
    1) совокупность строк, содержащих однотипные данные
    2) отдельная таблица, входящая в состав БД
    3) столбец таблицы, содержащий значение определенного типа
    4) строка таблицы, содержащая набор значение свойств, размещенных в полях БД
11. Заполните пропуски в предложении: ДЛЯ ТОГО. ЧТОБЫ ВЫПОЛНИТЬ СОРТИРОВКУ ПО ДАННЫМ НЕСКОЛЬКИХ …, НЕ ЯВЛЯЮЩИХСЯ …., ДОСТАТОЧНО … ВЫПОЛНИТЬ СОРТИРОВКУ ДЛЯ КАДОГО ИЗ НИХ.
    1) полей, соседними, последовательно
    2) записей, допустимыми, последовательно,
    3) записей, соседними, одновременно
    4) полей, допустимыми, одновременно
12. Ниже приведены фрагменты таблиц базы данных канцелярского магазиа:

Изделие	Артикул
Авторучка	1948
Фломастер	2537
Карандаш	3647
Фломастер	4758
Авторучка	5748
Карандаш	8457

Артикул	Размер	Цвет	Цена
8457	М	красный	5
2537	Б	синий	9
5748	Б	синий	8
3647	Б	синий	8
4758	М	зеленый	5
3647	Б	зеленый	9
1948	М	синий	6
3647	Б	красный	8
1948	М	красный	6

Сколько разных (по названию) красных изделий продается в магазине?
    1) 4
    2) 2
    3) 1
    4) 3
13. В фрагменте базы данных представлены сведения о родственных отношениях. Определите на основании приведенных данных идентификатор (ID) внучки Колесника П.Р.

Таблица 1

ID	Фамилия_И. О.	Пол
1010	Романова А.И.	Ж
1012	Коваль Н.Т.	Ж
1025	Колесник П.Р.	М
1032	Колесник Т.И.	Ж
1047	Окунь И.К.	М
1067	Колесник С.П.	Ж
1071	Мороз В.И.	Ж
1083	Окунь К.А.	М
1086	Месяц Г.П.	Ж
1094	Окунь Д.И.	М

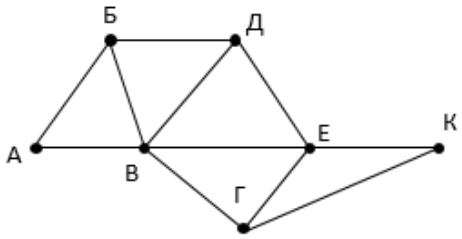
Таблица 2

ID_Родителя	ID_Ребенка
1010	1067
1010	1086
1012	1047
1025	1067
1025	1086
1047	1071
1047	1094
1067	1071
1067	1094
1083	1047

14. На рисунке справа схема дорог Н-ского района изображена в виде графа, в таблице содержаться сведения о длинах этих дорог (в километрах). Так как таблицу и схему

рисовали независимо друг от друга, то нумерация населенных пунктов в таблице никак не связана с буквенными обозначениями на графе. Определите длину кратчайшего пути между пунктами Б и Д. Передвигаться можно только по указанным дорогам.

	П1	П2	П3	П4	П5	П6	П7
П1		40		15			
П2	40			35		50	
П3					10	65	8
П4	15	35				22	33
П5			10			50	
П6		50	65	22	50		40
П7			8	33		40	



15. Между населенными пунктами A, B, C, D, F, построены дороги, протяженность которых приведена в таблице. (Отсутвие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

	A	B	C	D	E	F
A		5				
B	5		9	3	8	
C		9			4	
D		3			2	
E		8	4	2		7
F					7	

Определите длину кратчайшего пути между пунктами A и F (при условии, что передвигаться можно только по посроенным дорогам).

1) 15
2) 17
3) 11
4) 13

Раздел 8. Сетевые информационные технологии.

Тест № 4

1. Глобальная сеть:
   1) объединяет абонентов, расположенных на небольшой территории
   2) объединяет абонентов в различных странах, на различных континентах
   3) другой ответ
   4) объединяет абонентов на значительном расстоянии друг от друга (более 2 км)
2. На месте преступления были обнаружены четыре обрывка бумаги. Следствие установило, что на них записаны фрагменты одного IP-адреса. Криминалисты обозначили эти фрагменты буквами А, Б, В и Г. Восстановите IP-адрес. В ответе укажите последовательность букв, обозначающих фрагменты, в порядке, соответствующему IP-адресу.

3. Почтовый ящик абонента электронной почты – это:
   1) часть оперативной памяти на почтовом сервере
   2) часть внешней памяти на почтовом сервере
   3) часть экрана, где выводится список писем
   4) часть оперативной памяти на компьютере клиента
4. Что такое веб-сайт?
   1) группа тематических связанных веб-страниц
   2) программа для связи компьютеров, содержащих веб-страницы
   3) сетевой сервер
   4) мощный компьютер в сети
5. Адресом электронной почты в сети может быть:

1) diving@people.sea.city.org
2) ABC:aacctb@joHN
3) member.mail.ru
4) 2:2500/23.100

6. В таблице приведены запросы к поисковому серверу. Расположите обозначения запросов в порядке возрастания количества страниц, которые найдет поисковый сервер по каждому запросу.

А	сжатие | графика | алгоритм
Б	алгоритм & сжатие & графика & архиватор
В	алгоритм & сжатие
Г	алгоритм | (сжатие & графика)

7. Какими условиями нужно воспользоваться для поиска в сети Интернет информации о выращивании клубники или земляники?
   1) (выращивание & клубника) | (выращивание & земляника)
   2) выращивание | клубника | земляника
   3) выращивание & клубника & земляника
   4) выращивание & (клубника | земляника)
8. Какой из перечисленных доменов относится к Франции?
   1) us
   2) ru
   3) ft
   4) ca
9. По заданным IP-адресу узла сети и маске определите адрес сети:
   IP-адрес: 240.37.235.224
   Маска: 255.255.240.0
   При записи ответа выберите из приведенных в таблице чисел 4 фрагмента – четыре элемента IP-адреса, и запишите в нужном порядке соответсвующие им буквы без точек.

A	B	C	D	E	F	G	H
255	240	252	235	224	37	8	0

10. На сервере test.edu находится файл demo.net, доступ к которому осуществляется по протоколу http. Фрагменты адреса данного файла закодированы буквами А, Б…Ж (см. таблицу). Запишите последовательность этих букв, которая кодирует адрес указанного файла в Интернете.

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж
test	demo	://	/	http	.edu	.net

11. Всемирная паутина (World Wide Web) – это:
    1) система компьютеров, связанных каналами связи
    2) браузер
    3) система документов, связанных между собой гиперссылками
    4) система пользователей
12. Как называется программа, позволяющая просматривать веб-страницы?
    1) трансляторы
    2) адаптеры
    3) браузеры
    4) операционные системы
13. В чате, форуме, гостевой книге общается большое количество разных людей, с разными мнениями и интересами. Следует быть …
    1) тактичными и корректными в своих высказываниях
    2) вежливыми с теми, кто вежлив с тобой
    3) твердыми в своем мнении и убеждать других в нем
    4) скромными

14. Поиск нужного документа во Всемирной паутине может происходить:
    1) путем использования поисковых служб
    2) путем указания адреса документа
    3) путем использования FTP - протокола
    4) путем перемещения по паутине гиперсвязей
15. Установите соответчике:

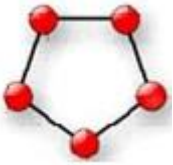
1) кольцевая

а)

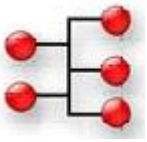
2) шинная

б)

3) радиальная

с) 

4) древовидная

д) 

Раздел 9. Основы социальной информатики

Тест № 5

1. Общество, определяемое уровнем развития промышленности и её технической базы – это
    1) индустриальное общество
    2) первобытное общество
    3) информационное общество
2. Заполните пропуски в предложении: …ИНФОРМАЦИИ _ СУБЪЕКТ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИЙ ВЛАДЕНИЕ И ПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ И РЕАЛИЗУЮЩИЙ ПОЛНОМОЧИЯ РАСПОРЯЖЕНИЯ В ПРЕДЕЛАХ …, УСТАНОВЛЕННЫХ ЗАКОНОМ И/ИЛИ … ИНФОРМАЦИИ.
    1) пользователь, пожеланий, собственником
    2) владелец, пожеланий, распространителем
    3) владелец, прав, собственником
    4) пользователь, прав, распространителем
3. Установите соответствие

1) GPL	а) вид лицензии, который дает пользователю право пользоваться полностью функциональным ПО в течении неограниченного времени
2) Freeware	б) вид лицензирования, который дает пользователю право самому распространять ПО под этой лицензией и изменять его любым способом
3) Commercial software	с) вид лицензии, который дает пользователю право пользоваться ПО в течении ограниченного времени и с ограниченной функциональностью
4) Shareware	д) вид лицензирования, при котором главной целью распространения программы является извлечение прибыли

4. Предоставление в распоряжение пользователя необходимых ему информационных продуктов – это…
    1) информационные продукты
    2) информационные услуги
    3) информационные ресурсы
5. Совокупность всей информации, накопленной человечеством в процессе развития науки, культуры, образования и практичной деятельности людей – это…
    1) информационные продукты
    2) информационные услуги
    3) информационные ресурсы
6. Общество, в котором большинство работающих занято производством, хранением, переработкой, продажей и обменом информацией – это…
    1) первобытное общество
    2) индустриальное общество
    3) информационное общество
7. Информация всех видов, созданная с целью продажи за деньги или обмена на другие продукты, - это…
    1) информационные продукты
    2) информационные услуги
    3) информационные ресурсы
8. Деятельность, направленная на предотвращение утечки защищаемой информации, несанкционированных и непреднамеренных воздействий на защищаемую информацию, называется _____
9. Под «информационной безопасностью» понимают:
    1) защиту информации от случайных и преднамеренных воздействий естественного и искусственного характера
    2) защиту от несанкционированного доступа
    3) защиту от компьютерного вируса
10. Согласно Гражданскому кодексу Российской Федерации собственнику принадлежат:
    1) право уничтожения
    2) право владения
    3) право пользования
11. Процесс, при котором создаются, условия удовлетворения потребностей любого человека в получении необходимой информации называется:
    1) компьютеризации
    2) стабилизации
    3) информатизации
    4) модификации
12. Гарантии недопущения сбора, хранения, использования и распространения информации о частной жизни граждан, содержатся в следующем документе:
    1) Доктрина информационной безопасности РФ
    2) Закон «О правовой охране программ для ЭВМ и баз данных»
    3) Раздел «Преступления в сфере компьютерной информации» Уголовного кодекса РФ
    4) Закон «Об информации, информатизации и защите информации»
13. Перечень объектов информационной безопасности личности, общества и государства и методы ее обеспечения определяет следующий нормативный документ:
    1) Уголовный кодекс РФ
    2) Гражданский кодекс РФ
    3) Доктрина информационной безопасности РФ
    4) Указ президента РФ

14. Обеспечение защиты прав и свобод человека и гражданина при обработке его персональных данных, обеспечивает:
    1) ФЗ РФ «О правой охране программ для ЭВМ и баз данных»
    2) ФЗ РФ «О персональных данных»
    3) ФЗ РФ «Об электронной подписи»
    4) ФЗ РФ «Об информации, информационных технологиях и защите информации»
15. Важнейшие принципы информационной сферы (свобода поиска информации, открытость информации и т.п.), регулирует:
    1) ФЗ РФ «О правой охране программ для ЭВМ и баз данных»
    2) ФЗ РФ «О персональных данных»
    3) ФЗ РФ «Об электронной подписи»
    4) ФЗ РФ «Об информации, информационных технологиях и защите информации»

Приложение 6.9

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2025

Разработчик(и): Васильева Дарья Александровна, преподаватель КИМК ВВГУ

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № _10__ от «_27___» ___06_____20__25__ г.

Председатель ЦМК _____ _____ Е.В. Глухенькая

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.09 «Физическая культура» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.09 «Физическая культура» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.2 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	**78**
в том числе:	
– практические занятия	78
– промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

− осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

− готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

− наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

− целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Учитывая специфику предмета «Физическая культура» личностные результаты в программе конкретизированы как:

− готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению (Л1);

− сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков (Л2);

− потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья (Л3);

− приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Л4);

− формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, систем значимых социальных и межличностных отношений (Л5);

− готовность самостоятельно использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры (Л6);
− способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры (Л7);
− формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности, учитывать позиции других участников, эффективно разрешать конфликты (Л8);
− принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях физкультурно-оздоровительной деятельностью (Л9);
− патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению отечеству, его защите (Л10).

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

− формирование основ общекультурной и российской гражданской идентичности как чувства гордости за достижения в мировом и отечественном спорте;
− освоение моральных норм помощи тем, кто в ней нуждается, готовности принять на себя ответственность;
− развитие мотивации достижения и готовности к преодолению трудностей на основе конструктивных стратегий совладения и умения мобилизовать свои личностные и физические ресурсы стрессоустойчивости;
− освоение правил здорового и безопасного образа жизни.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

Самоопределение.

Развитие рефлексивной самооценки действия за счет:

− сравнения обучающимися своих достижений и выработка на этой основе предельно конкретной дифференцированной самооценки, умения фиксировать свои изменения и поминать их, анализировать динамику изменений, планировать исходя из этого физкультурную деятельность;
− предоставление возможности осуществлять большое количество равнодостойных выборов (выбор технического способа выполнения учебного действия, выбор объёма заданий с обязательной аргументации, выбор тактических аспектов совершения действия и т.д.);
− создания условий для осознания и сравнения оценок, полученных сегодня и в недалеком прошлом (в технических действиях-конкретизация критериев оценивания, выделения фаз движения, просмотр общей успешности движений; в контрольных упражнениях анализируется уровень развития физических качеств, выявляются причины, ведущие к фактическому уровню, намечаются пути повышения физических кондиций и т.д.).

Смыслобразование.

Создание на мотивационном этапе учебно-проблемной ситуации с помощью:

− постановки задачи, которую можно решить лишь при изучении темы;
− сомнения в достаточности материала, подтверждающего практическую значимость предлагаемой темы;
− использования исторического ракурса в решении проблемы.

На операционально-познавательном этапе поддержания и создании мотивации к учебной деятельности.

Учить:

− пониманию информации лично для себя;
− осознанию связи между целью и задачами занятия, основными задачами и частными;
− самостоятельной постановки цели;
− организации деятельности по достижению цели;

− адекватно оценивать свои трудности и собственные возможности.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

− освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий (регулятивных, познавательных, коммуникативных);

− способность использовать универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике

− способность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками;

− способность к построению индивидуальной образовательной траектории;

− способность овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Учитывая специфику предмета «Физическая культура» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (М1);

− освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ (М2);

− готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников (М3);

− умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности (М4);

− способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулярные, познавательные, коммуникативные) в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике (М5);

− формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку (М6).

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

− умение планировать, регулировать, контролировать и оценивать свои действия;

− планировать общие цели и пути их достижения;

− распределение функций и ролей совместной деятельности;

− конструктивное разрешение конфликтов;

− осуществление взаимного контроля;

− оценка собственного поведения и поведения партнера, внесение необходимых коррективов.

Познавательные

Логические:

− анализ, синтез;

− выбор оснований и критериев для сравнения, классификации;

− подведение под понятие;

− установление причинно-следственных связей;

− построение логической цепочки рассуждений, доказательств, выдвижение гипотез.

Общеучебные:

− самостоятельное выделение, формулирование цели;

− поиск и выделение информации;

− структурирование знаний и др.

Коммуникативные

− строить продуктивное взаимодействие между сверстниками и педагогами;

− постановка вопросов;

− разрешение конфликтов.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

Регулятивные:

− готовность и способность творчески осмысливать и преодолевать проблемно-конфликтные ситуации;

− умение обрабатывать новые смыслы и ценности;

− умение адаптироваться в непривычных межличностных системах отношений;

− умение ставить и решать неординарные практические задачи.

Познавательные

Логические:

− обучение технике двигательного действия по частям;

− развитие физических качеств с выделением отдельных компонентов (простая двигательная реакция, быстрота, реакция на движущийся объект, реакция выбора);

− обучение тактическим действиям (индивидуальным, групповым, командным);

− учить видеть и составлять целое, начиная от объединения разноплановых упражнений в комплекс и заканчивая составлением программы личных предпочтений в области физической культуры;

− учить сравнивать физические упражнения по критериям эффективности для решения различных задач;

− учить сравнивать различные техники одного и того же упражнения, находить оптимальные для себя варианты;

− учить сравнивать тактические аспекты решения двигательных задач, выбирать оптимальный для данных ситуаций способ действия;

− строить свою физкультурную деятельность так, чтобы установление причинно-следственных связей, построение логической цепи рассуждений, доказательство своей точки зрения, выдвижения гипотезы и их обоснование не были чуждыми непонятными действиями в учебном процессе по физической культуре.

Общепредметные:

− учить пониманию сути двигательного действия;

− учитывать личностные характеристики и показатели (от физиологических до психологических, личностных характеристик);

− находить наиболее эффективные способы решения двигательных задач;

− учить что на занятиях физической культуры требуется рефлексия во всём.

Коммуникативные:

− уметь комментировать выполнение упражнений, дополнять ответы других, высказывать свои версии;

− уметь проговаривать выполняемое упражнение, объяснять его актуальность для решения поставленных задач;

− учить аргументировать свою позицию;

− учить работе в группах, парах, соперничающих командах;

− создавать условия для формирования коммуникативных умений в процессе групповой работы;

− учить построению действия целеполагания и рефлексии с приоритетом на воспитательные аспекты соревновательной деятельности;

− учить проговаривать возникающие чувства, мысли, побуждения, состояние;

− поощрять попытки делать обобщения и выводы.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса:

− 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) (П1);

− владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью (П2);

− владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств (П3);

− владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности (П4);

− владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (П5);

− наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) (П6).

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
1 семестр			
Раздел 1. Легкая атлетика		**14**	
Тема 1.1. Ходьба, бег	**Содержание учебного материала** Техника безопасности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура как часть личности студента. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Эстафетный бег. Подвижные игры и эстафеты.		Л1, Л2, Л5, Л8, Л9, Л10, М1-М6, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетике. Физическая культура личности, здоровый образ жизни».	2	
	Практическое занятие № 2 «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения».	2	
	Практическое занятие № 3 «Бег на средние и длинные дистанции».	2	
	Практическое занятие № 4 «Способы держания и передачи эстафетной палочки. Эстафетный бег».	2	
	Практическое занятие № 5 «Бег по пересеченной местности».	2	
Тема 1.2. Прыжки	**Содержание учебного материала** Прыжки в длину с места и с разбега. Прыжки в высоту. Прыжковые упражнения. Прыжок в высоту способом «перешагивание», «перекидной» с разбега».		Л1, Л2, Л5, Л8, М2, М3, М4, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Прыжок в длину с места». «Прыжок в длину способом «согнув ноги» с разбега».	2	
Тема 1.3. Метание	**Содержание учебного материала** Метание малого мяча с места и с 4-5 бросковых шагов на дальность, на заданное расстояние, в горизонтальную и вертикальную цель с расстояния 4-8 метров.		Л3, М3, М4, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Метание малого мяча на дальность». «Метание малого мяча в цель с расстояния 4-8 метров».	2	

Раздел 2. Гимнастика		**20**	
Тема 2.1. Строевые упражнения	**Содержание учебного материала** Техника безопасности. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения, построения и перестроения в движении на месте. Самостоятельные формы занятий физической культурой.		Л3, Л9, Л10, М3, М4, М6, П2
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Физические упражнения в самостоятельных занятиях студента».	2	
	Практическое занятие № 2 «Строевые команды. Перестроения на месте из одной колонны в две, три колонны. Смыкание и размыкание. Перестроения на месте и в движении». «Перестроение в движении поворотом налево (направо) в две, три, четыре и т.д. колонны».	2	
Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения (ОРУ)	**Содержание учебного материала** Общеразвивающие упражнения (ОРУ) с предметами и без, в парах. Упражнения на гимнастических матах, скамейках, стенках. Комплексы упражнений для развития физических качеств (сила, гибкость, равновесие, координация, выносливость). Дыхательная гимнастика. Основы физической культуры в учебной и профессиональной деятельности.		Л3, Л4, Л6-8, М1, М3-М5, П1-П6
	Практическое занятие № 1 «ОРУ без предметов, ОРУ с предметами (гимнастическая палка, набивные мячи, скакалка, гантели, эспандеры)». «ОРУ в парах».	2	
	Практическое занятие № 3 «ОРУ на гимнастической стенке, скамейке, матах».	2	
	Практическое занятие № 4 «Комплекс упражнений для развития гибкости». «Дыхательная гимнастика».	2	
Тема 2.3. Акробатические упражнения	**Содержание учебного материала** Акробатические упражнения (кувырки, равновесия, «мост», стойка на лопатках). Опорный прыжок через гимнастического козла. Составление акробатической комбинации. Адаптивная физическая культура.		Л3, Л4, Л6-Л8, М1-М5, П1-П6
	Практическое занятие № 1 «Группировки и перекаты. Кувырки вперед и назад». «Равновесия».	2	
	Практическое занятие № 2 «Равновесия».	2	
	Практическое занятие № 3 «Стойка на лопатках, «мост» из положения лёжа и стоя».	2	
	Практическое занятие № 4 «Акробатическая комбинация из изученных элементов».	2	
	Практическое занятие № 5 «Опорный прыжок».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

2 семестр			
Раздел 3. Баскетбол		**18**	
Тема 3.1. Стойки, перемещения	**Содержание учебного материала** Техника безопасности. Терминология и история баскетбола. Правила игры. Основы судейства. Самоконтроль во время занятий. Стойки и перемещения. Остановки и повороты.		Л9, Л10, М2, М5, М6, П3
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях баскетболом. Правила игры. Самоконтроль на занятиях».	2	
	Практическое занятие № 2 «Средняя и низкая стойка, перемещение в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед». «Остановка прыжком и двумя шагами, повороты различными способами».	2	
Тема 3.2. Передачи мяча	**Содержание учебного материала** Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Передачи и ловля двумя руками от груди и плеча на месте и в движении».	2	
	Практическое занятие № 2 «Передачи и ловля мяча из-за головы». «Передачи различными способами в парах, тройках, четверках на месте и в движении».	2	
Тема 3.3. Ведения мяча	**Содержание учебного материала** Ведение мяча в разных стойках, на месте и в движении, с пассивным сопротивлением защитника.		Л8, М5, М6, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Ведение мяча в низкой, средней и в высокой стойке на месте и в движении». «Ведение мяча с изменением направления правой и левой рукой».	2	
	Практическое занятие № 2 «Ведение мяча с пассивным сопротивлением защитника».	2	
Тема 3.4. Броски мяча	**Содержание учебного материала** Броски мяча по кольцу с места, в движении, после других игровых действий, бросок мяча в прыжке. Штрафной бросок.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Бросок мяча одной и двумя руками с места и в движении. Штрафной бросок». «Бросок мяча в прыжке. Бросок мяча одной и двумя руками в движении после ведения, ловли и пассивного противодействия противника».	2	
Тема 3.5.	**Содержание учебного материала**		

Тактические действия	Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Двусторонняя учебная игра по упрощенным правилам.		Л3, Л8, М3-М6, П5
	Практическое занятие № 1 «Индивидуальные тактические действия в защите и в нападении».	2	
	Практическое занятие № 4 «Учебная двухсторонняя игра».	2	
Раздел 4. Волейбол		**18**	
Тема 4.1. Стойки и перемещения	**Содержание учебного материала** Техника безопасности. Правила игры. Основы судейства. Физические качества. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке разными способами. Расстановка игроков.		Л4, Л7, Л9, Л10, М3, М4, М6, П2-П4, П6
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры и судейства. Основы развития физических качеств». «Стойки и перемещения по площадке приставным, двойным, скрестным шагом, скачком».	2	
Тема 4.2. Передачи мяча	**Содержание учебного материала** Передачи мяча, верхние и нижние, на месте и в движении, в разных направлениях. Передачи мяча в прыжке, в опорном положении, во встречных колоннах.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Выполнение передачи мяча двумя руками в парах на месте и после перемещений вперёд и назад, вправо и влево». «Выполнение передачи мяча во встречных колоннах».	2	
	Практическое занятие № 2 «Выполнение передач мяча сверху в прыжке, сверху в опорном положении».	2	
Тема 4.3 Приём мяча	**Содержание учебного материала** Приём мяча на месте, в опорном положении и после перемещений. Страховка у сетки. Прием мяча от сетки.		Л8, М5, М6, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Выполнение приёма мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений вперёд, в стороны, назад, в опорном положении». «Выполнение приёма мяча от сетки».	2	
Тема 4.4. Подачи мяча	**Содержание учебного материала** Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1«Выполнение верхней, нижней прямой и боковой подачи».	2	
	Практическое занятие № 2 «Выполнение атакующего удара и блокирования».	2	
Тема 4.5.	**Содержание учебного материала**		

Тактические действия	Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя учебная игра по упрощенным правилам.		Л3, Л8, М3-М6, П5
	Практическое занятие № 1 «Индивидуальные тактические действия в защите и в нападении».	2	
	Практическое занятие № 2 «Командные тактические действия в защите и в нападении».	2	
	Практическое занятие № 3 «Учебная двухсторонняя игра».	2	
Раздел 5. Легкая атлетика		**8**	
Тема 5.1. Ходьба, бег.	**Содержание учебного материала** Техника безопасности. Особенности функционального состояния, физического развития. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Челночный бег.		Л4, Л8, Л9, М1, М5, М6, П1, П3, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетике. Функциональные тесты, тесты для оценки физического развития». «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения»	2	
	Практическое занятие № 2. «Бег на средние и длинные дистанции». «Бег по пересеченной местности».	2	
Тема 5.2. Прыжки	**Содержание учебного материала** Прыжок в длину с места. Прыжковые упражнения. Прыжки различными способами на месте и в движении, через препятствия. Прыжки со скакалкой. Подвижные игры.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Прыжок в длину с места». «Прыжки со скакалкой, прыжки через горизонтальные и вертикальные препятствия».	2	
Тема 5.3. Метание	**Содержание учебного материала** Метание малого мяча с места и с 4-5 бросковых шагов на дальность, на заданное расстояние, в горизонтальную и вертикальную цель с расстояния 4-8 метров.		Л1, Л2, Л5, Л10, М3, М4, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Метание малого мяча на дальность». «Метание малого мяча в цель с расстояния 4-8 метров».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		**78**	

4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	*Наименование раздела, темы*	*Количество часов*
	Раздел 1. Легкая атлетика	***14***
	Тема 1.1 Ходьба, бег	*10*
	Тема 1.2 Прыжки	*2*
	Тема 1.3 Метание	*2*
	Раздел 2. Гимнастика	***20***
	Тема 2.1 Строевые упражнения.	*4*
	Тема 2.2 Общеразвивающие упражнения (ОРУ)	*6*
	Тема 2.3 Акробатические упражнения	*10*
	Раздел 3. Баскетбол	***18***
	Тема 3.1 Стойки, перемещения	*4*
	Тема 3.2 Передачи мяча	*4*
	Тема 3.3 Ведение мяча	*4*
	Тема 3.4 Броски мяча	*2*
	Тема 3.5 Тактические действия	*4*
	Раздел 4. Волейбол	***18***
	Тема 4.1 Стойки и перемещения	*2*
	Тема 4.2 Передачи мяча	*4*

	Тема 4.3 Приём мяча	*2*
	Тема 4.4 Подачи мяча	*4*
	Тема 4.5 Тактические действия	*6*
	Раздел 5. Легкая атлетика	***8***
	Тема 5.1 Ходьба, бег	*4*
	Тема 5.2 Прыжки	*2*
	Тема 5.3 Метание	*2*

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Спортивного комплекса.

Оборудование спортивного комплекса: мячи волейбольные, баскетбольные, набивные разновесовые; щиты, корзины, стойки, антенны, сетки; гимнастические шведские стенки, маты, скамейки; гимнастический козел; гантели разновесовые; скакалки; гимнастические палки; эспандеры разной силы сопротивления; теннисные мячи; эстафетные палочки; стойка и планка для прыжков высоту.

5.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / В. И. Лях. — 7-е изд., переработанное и дополненное — Москва: Просвещение, 2022. — 271 с. — ISBN 978-5-09-099581-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-bazovyy-uroven-efu-12581 (дата обращения: 12.06.2023).
2. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / А. П. Матвеев. — Москва: Просвещение, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-09-099582-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-bazovyy-uroven-efu-12583 (дата обращения: 12.06.2023).
3. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 класс (базовый уровень): учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. — 5-е изд., стереотипное — Москва: Просвещение, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-09-099583-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-bazovyy-uroven-efu-10330 (дата обращения: 12.06.2023).
4. Погадаев, Г. И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / Г. И. Погадаев. — 7-е изд., стереотипное — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-099584-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-bazovyy-uroven-efu-78 (дата обращения: 12.06.2023).

Дополнительная литература

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513286 (дата обращения: 12.06.2023).
2. Балышева, Н. В. Самостоятельная работа студента по физической культуре: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Балышева, В. Л. Кондаков, Е. Н. Копейкина, А. Н. Усатов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518917 (дата обращения: 12.06.2023).
3. Зайцев, А. А. Основы здорового образа жизни в образовательной организации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев [и др.]; под общей редакцией А. А. Зайцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 137 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13378-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518910 (дата обращения: 12.06.2023).

Интернет-ресурсы

1. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы. — URL: https://www.mos.ru/moskomsport/
2. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики. — URL: https://minsport.gov.ru/
3. Сайт "ВФСК "ГТО". — URL: http://www.gto.ru

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата** *(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)*	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению (Л1)	Тема 1.1, 1.2, 5.3	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков (Л2)	Тема 1.1, 1.2, 5.3	Доклад Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья (Л3)	Тема 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.5, 4.5 Тема 2.1	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-	Тема 2.2, 4.1	Составление комплекса упражнений

оздоровительных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Л4)	Тема 2.2, 2.3, 5.1 Тема 2.2	Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, систем значимых социальных и межличностных отношений (Л5)	Тема 1.1, 1.2, 5.3	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Готовность самостоятельно использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры (Л6)	Тема 2.2 Тема 2.3	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры (Л7)	Тема 2.2, 4.1 Тема 2.3	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос

		Тест для дифференцированного зачета
Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности, учитывать позиции других участников, эффективно разрешать конфликты (Л8)	Тема 1.1, 2.2, 2.3, 3.3, 3.5, 4.3, 4.5, 5.1 Тема 1.2	Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Фронтальный и индивидуальный устный опрос Контрольные нормативы для дифференцированного зачета
Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях физкультурно-оздоровительной деятельностью (Л9)	Тема 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 3.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Дневник самоконтроля Тест для дифференцированного зачета
Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению отечеству, его защите (Л10)	Тема 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 5.3	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Доклад

		Тест для дифференцированного зачета
Метапредметные		
Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (М1)	Тема 1.1, 2.2, 2.3, 5.1	Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Контрольные нормативы для дифференцированного зачета
Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ (М2)	Тема 1.1, 1.2, 2.3, 3.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников (М3)	Тема 1.1, 1.2, 5.3 Тема 2.1 Тема 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.5, 4.1, 4.5	Доклад Составление словаря терминов Составление комплекса упражнений Тест для дифференцированного зачета
Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий	Тема 1.1, 1.2, 5.3	Доклад

в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности (М4)	Тема 2.1 Тема 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.5, 4.1, 4.5	Составление словаря терминов Составление комплекса упражнений Тест для дифференцированного зачета
Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулярные, познавательные, коммуникативные) в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике (М5)	Тема 1.1, 2.2, 2.3, 3.3, 3.5, 4.3, 4.5, 5.1 Тема 3.1	Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Дневник самоконтроля Тест для дифференцированного зачета
Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку (М6)	Тема 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 3.3, 3.5, 4.3, 4.5	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Контрольные нормативы для дифференцированного зачета
Предметные		

Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) (П1)	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 2.2, 2.3, 3.2, 3.3, 3.4, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2 Тема 1.1, 2.2, 2.3, 5.1 Тема 5.2	Задание для оценивания техники изученных умений Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Фронтальный и индивидуальный устный опрос, доклад Контрольные нормативы и тест для дифференцированного зачета
Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью (П2)	Тема 2.1, 2.2, 4.1 Тема 2.3	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированного зачета
Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств (П3)	Тема 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 3.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Дневник самоконтроля Контрольные нормативы и тест для

		дифференцированного зачета
Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности (П4)	Тема 2.2, 2.3 Тема 4.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Составление комплекса упражнений Тест для дифференцированного зачета
Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности (П5)	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 2.2, 2.3, 3.2, 3.3, 3.4, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3 Тема 1.1, 2.2, 3.3, 3.5, 4.3, 4.5, 5.1	Задание для оценивания техники изученных умений Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Контрольные нормативы и тест для дифференцированного зачета
Наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) (П6)	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 2.2, 2.3, 3.2, 3.3, 3.4, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3 Тема 4.1.	Задание для оценивания техники изученных умений Фронтальный и индивидуальный устный опрос

		Контрольные нормативы и тест для дифференцированного зачета

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебному предмету

ООП.09 Физическая культура

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебному предмету ООП.09 «Физическая культура» разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565.

Разработчик(и): Васильева Дарья Александровна, преподаватель КИМК ВВГУ

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № _10__ от «_27___» ___06_____20__24__ г.

Председатель ЦМК _____ Е.В. Глухенькая

подпись

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся по программе учебного предмета ООП.09 «Физическая культура».

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства – сдача контрольных нормативов, тестирование).

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
Л1	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению
Л2	Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию

	двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
Л3	Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья
Л4	Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья
Л5	Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, систем значимых социальных и межличностных отношений
Л6	Готовность самостоятельно использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры
Л7	Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры
Л8	Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности, учитывать позиции других участников, эффективно разрешать конфликты
Л9	Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании на занятиях физкультурно-оздоровительной деятельностью
Л10	Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению отечеству, его защите
М1	Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья
М2	Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ
М3	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников
М4	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности
М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулярные, познавательные, коммуникативные) в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике
М6	Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку
П1	Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению

	нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)
П2	Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью
П3	Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств
П4	Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
П5	Владение техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности
П6	Наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Легкая атлетика				
Тема 1.1 Ходьба, бег	Л1	Способность к саморазвитию и самоопределению, изложить основные принципы	Фронтальный и индивидуальный устный опрос	Тест для дифференциро

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		формирования физической культуры личности	(п. 5.1, вопросы 1,2)	ванного зачета (п. 6.2)
	Л2	Способность сформировать устойчивую мотивацию к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 3,4) Доклад (п. 5.2, темы 1,2)	Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л5	Способность к формированию личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 8)	
	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1)	
	Л9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 3, 14, 15, 16)	
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 19, 20)	
	М1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1)	
	М2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 24, 25)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически	Доклад (п.5.2, темы 1, 2)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников		
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Доклад (п.5.2, темы 1, 2)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 33, 34)	
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 1, 11)	
	П5	Способность овладеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1) Задание для оценивания техники изученных	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			умений (п. 5.6, задание 1, 11)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 1, 11)	
Тема 1.2 Прыжки	Л1	Способность к саморазвитию и самоопределению, изложить основные принципы формирования физической культуры личности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 1,2)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л2	Способность сформировать устойчивую мотивацию к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 3,4) Доклад (п. 5.2, темы 3, 4)	
	Л5	Способность к формированию личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 8)	
	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 12, 13)	
	М2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 29, 30)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Доклад (п. 5.2, темы 3, 4)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	Доклад (п. 5.2, темы 3, 4)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		когнитивных, коммуникативных и организационных задач		
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
Тема 1.3. Метание	Л3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 1)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 1)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 1)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		когнитивных, коммуникативных и организационных задач		
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	
Раздел 2. Гимнастика				
Тема 2.1. Строевые упражнения	Л3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 2) Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 5, 6)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 48)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 46)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 2) Словарь терминов (п. 5.4)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 2) Словарь терминов (п. 5.4)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 47)	
	П2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 2)	
Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения (ОРУ)	Л3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л4	Способность творчески использовать профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4) Проведение	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4) Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 7)	
	Л6	Способность использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	
	Л7	Способность использовать в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	
	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4)	
	М1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и	Проведение фрагмента	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	занятия (п. 5.7, задание 4)	
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 3)	
	П2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	
	П3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 31,32,35,36)	
	П4	Способность овладеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 42,43,44)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 3) Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 3)	
Тема 2.3. Акробатические упражнения	Л3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 5)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л4	Способность творчески использовать профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2)	
	Л6	Способность использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 9,10)	
	Л7	Способность использовать в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	
	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно	Проведение фрагмента	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	занятия (п. 5.7, задание 2)	
	М1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2)	
	М2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 26, 27)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 5)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 5)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2)	
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития,	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2) Задание для оценивания техники изученных	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	умений (п. 5.6, задание 4)	
	П2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	
	П3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	
	П4	Способность овладеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 4)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 4)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 3. Баскетбол				
Тема 3.1. Стойки, перемещения	Л9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 3, 51) Дневник самоконтроля (п. 5.5)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 49)	
	М2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 28)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Дневник самоконтроля (п. 5.5)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 50)	
	П3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 35, 45) Дневник самоконтроля (п. 5.5)	
Тема 3.2. Передачи мяча	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного	Задание для оценивания техники изученных	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	умений (п. 5.6, задание 5)	Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 5)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 5)	
Тема 3.3. Ведение мяча	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 6)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»		
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 6) Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 6)	
Тема 3.4. Броски мяча	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 7)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 7)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы,	Задание для оценивания техники изученных	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	умений (п. 5.6, задание 7)	
Тема 3.5. Тактические действия	Л3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 6)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 6)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 6)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		игровой и соревновательной деятельности		
Раздел 4. Волейбол				
Тема 4.1. Стойки и перемещения	Л4	Способность творчески использовать профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 7)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л7	Способность использовать в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 7)	
	Л9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 54)	
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 52)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 7)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 7)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной	Фронтальный и индивидуальный устный опрос	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	(п. 5.1, вопрос 53)	
	П2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 7)	
	П3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 22, 37-41)	
	П4	Способность овладеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 7)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 22, 37-41)	
Тема 4.2. Передачи мяча	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 8)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференциро

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»		ванного зачета (п. 6.1)
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 8)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 8)	
Тема 4.3. Приём мяча	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 9)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		подготовки к выполнению нормативов «ГТО»		
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 9) Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 9)	
Тема 4.4. Подачи мяча	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 10)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 10)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 10)	
Тема 4.5. Тактическ	Л3	Способность сформировать потребность к	Составление комплекса	Тест для дифференциро

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ие действия		самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	упражнений (п. 5.3, задание 8)	ванного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 8)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 8)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
Раздел 5. Легкая атлетика				
	Л4	Способность творчески использовать	Проведение фрагмента	Тест для дифференциро

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	ванного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	
	Л9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 3, 14, 15, 16)	
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 17, 19, 20)	
Тема 5.1. Ходьба, бег	М1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 33, 34)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 11)	
	П3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 21-23)	
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 11)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 11)	
Тема 5.2. Прыжки	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»		дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
Тема 5.3. Метание	Л1	Способность к саморазвитию и самоопределению, изложить основные принципы формирования физической культуры личности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л2	Способность сформировать устойчивую мотивацию к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18) Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	
	Л5	Способность к формированию личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18)	
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической	Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		культуре, получаемую из различных источников		
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	
	П1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2) Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18) Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	
	П5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	
	П6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырехбалльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: устный опрос)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: доклад, словарь терминов)

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или

выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки качества проведения фрагмента занятия

(оценочные средства: задания для проведения фрагмента занятия, составление комплекса упражнений)

5 баллов - обучающийся демонстрирует полный и разнообразный комплекс упражнений, направленный на решение конкретной задачи, может самостоятельно организовывать место занятия, подобрать инвентарь и применить в конкретных условиях, проконтролировать ход выполнения заданий и оценить его, в том числе осуществлять судейство учебной игры.

4 балла - имеются незначительные ошибки или неточности в осуществлении методико-практической деятельности.

3 балла - допускает грубые ошибки в подборе и демонстрации упражнений, направленных конкретной физической (двигательной) способности. Испытывает затруднения в организации мест занятий, подборе инвентаря. Удовлетворительно контролирует ход и итоги задания.

2 балла - учащийся не владеет умением осуществлять методико-практическую деятельность.

Критерии оценки успеваемости по технике владения двигательными действиями

(оценочные средства: задания для оценивания техники изученных умений)

5 баллов - двигательное действие выполнено правильно (заданным способом), точно в надлежащем темпе, легко и четко.

4 балла - двигательное действие выполнено правильно, но недостаточно легко и четко, наблюдается некоторая скованность движений.

3 балла - двигательное действие выполнено в основном правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к неуверенному или напряженному выполнению.

2 балла - двигательное действие выполнено неправильно, с грубыми ошибками, неуверенно, нечетко.

Критерии оценки уровня физической подготовленности и выполнения контрольных нормативов

(оценочные средства: выполнение контрольных нормативов)

Оценка ставится на основании результатов выполнения всех контрольных нормативов, представленных в пункте 6.1.1

5 баллов – высокий уровень физической подготовленности (сумма баллов за нормативы 35-40)

4 балла – средний уровень физической подготовленности (сумма баллов за нормативы 28-34)

3 балла – низкий уровень физической подготовленности (сумма баллов за нормативы 20-27)

2 балла – очень низкий уровень физической подготовленности (сумма баллов за нормативы меньше 20)

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Что такое физическая культура личности? Каковы принципы ее формирования?
2. Каково влияние физической культуры на самоопределение и саморазвитие человека?
3. Понятие здоровья и главные составляющие здорового образа жизни?
4. Какие разрушающие здоровье организма привычки имеют распространение в студенческой среде?
5. Какие цели могут ставить студенты, самостоятельно занимающиеся физическими упражнениями?
6. Назовите и охарактеризуйте формы самостоятельных занятий?
7. Перечислите профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности
8. В чем значение физической культуры для общества и личности (в историческом, социологическом, культурологическом аспектах)?
9. Раскройте понятие «адаптивная физическая культура» и назовите её задачи
10. Приведите пример использования естественных сил природы в рамках адаптивной физической культуры
11. Какие средства адаптивной физической культуры следует использовать в свободное время работникам тяжелого и легкого физического труда?
12. Какова специфика коллективных взаимоотношений на занятиях физической культурой и спортом?
13. Что означает социально-психологическая адаптация для становления личности студента и как она проявляется при занятиях физической культурой?
14. Назовите основные причины травматизма во время занятий физической культурой
15. Техника безопасного поведения на занятиях по легкой атлетике
16. В чем заключается физическое самосовершенствование?
17. Военно-патриотическая игра «Зарница», цели и правила
18. Краткая история комплекса «ГТО», его значение в развитии личности
19. Девиз, символика Олимпийских игр
20. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по легкой атлетике
21. Какие вы знаете упражнения-тесты для оценки физического развития, телосложения?
22. Какие вы знаете упражнения-тесты для функционального состояния, физической подготовленности?
23. Характеристика основных типов телосложения
24. Медико-биологические средства восстановления при занятиях физической культурой
25. Влияние физических упражнений на физиологические и биохимические процессы человека
26. Понятие об анатомии человека
27. Физические упражнения как средство формирования скелета и мышц человека
28. Первая помощь при переломе
29. Влияние экологических факторов на здоровье человека
30. Обмен энергии. Состав пищи и суточный расход энергии
31. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.
32. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления
33. Спорт как компонент физической культуры
34. Правила соревнований по легкой атлетике
35. Зачем нужен дневник самоконтроля и как его вести?
35. Утомление и восстановление при физической и умственной работе
36. Внешние признаки утомления
37. Особенности развития скорости как физического качества
38. Особенности развития выносливости как физического качества

39. Особенности развития координации как физического качества
40. Особенности развития силы как физического качества
41. Особенности развития гибкости как физического качества
42.Раскройте механизм воздействия физкультминуток на динамику общей работоспособности человека в течение дня
43. Работоспособность и влияние на нее различных факторов
44. Какие правила рекомендуют соблюдать для устранения отрицательных последствий от длительного пребывания в сидячем положении?
45.Основы медицинского контроля и самоконтроля в ходе выполнения физических упражнений
46. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по гимнастике
47. Правила соревнований по гимнастике (спортивной или художественной)
48. Техника безопасного поведения на занятиях по гимнастике
49. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по баскетболу
50. Правила игры в баскетбол, правила судейства
51. Техника безопасного поведения на занятиях по баскетболу
52. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по волейболу
53. Правила игры в волейбол, правила судейства
54. Техника безопасного поведения на занятиях по волейболу

5.2 Темы докладов
1. Основы здорового образа жизни
2. Ходьба как основа здорового образа жизни
3. Физическая культура в профессиональной подготовке личности
4. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья обучающихся, их физического и спортивного совершенствования
5. История Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»
6. Комплекс «ГТО» как основа физического воспитания, особенности сдачи нормативов

5.3 Задания для составления комплекса упражнений
1. Составить комплекс легкоатлетических упражнений (бег, ходьба, прыжки, метания) с использованием метода круговой тренировки
2. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие гибкости
3. Составить комплекс упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня
4. Составить комплекс упражнений, направленных на профилактику нарушений осанки
5. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие силы различных мышечных групп (рук, ног, спины, живота).
6. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие скоростно-силовых качеств с использованием средств баскетбола
7. Составить комплекс упражнений для «физкультминутки»
8. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие координации с использованием средств волейбола

5.4 Словарь терминов
Изучить гимнастическую терминологию и дать определение следующим понятиям:
1. Вис
2. Мост
3. Сед
4. Упор
5. Мах

6. Кувырок
7. Стойка
8. Равновесие

5.5 Дневник самоконтроля

Показатели	Дата													
Самочувствие														
Сон, ч														
Аппетит														
Пульс уд/мин До тренировки После тренировки														
Вес, кг														
Тренировочные нагрузки														
Нарушения режима														
Болевые ощущения														
Спортивные результаты														

Используя данную форму дневника, необходимо отмечать результаты наблюдения за самочувствием, сном (в часах), аппетитом, пульсом (в ударах в минуту), весом (в килограммах), тренировочными нагрузками, нарушениями режима (сон, качество еды, вредные привычки), болевыми ощущениями и спортивными результатами. Показатели необходимо фиксировать каждый день. Для оценки показателей можно использовать шкалу от 1 до 5, где 1 – это наименьшая степень выражения, а 5 – максимальная. Тренировочные нагрузки и спортивные результаты фиксируются в нагрузке и её параметрах (например, тренировочные нагрузки – бег 1 км, спортивные результаты – бег 1 км за 5 минут).

5.6 Задания для оценивания техники изученных умений

1. Продемонстрировать правильную технику держания и передачи эстафетной палочки
2. Продемонстрировать правильную технику метания малого мяча
3. Продемонстрировать правильную технику выполнения упражнений: присед, сгибание в рук в упоре лёжа, удержание положение упора лёжа («планка»)
4. Составить акробатическую комбинацию из изученных элементов и продемонстрировать правильную технику её выполнения

5. Продемонстрировать правильную технику передач от плеча, от груди и из-за головы в баскетболе
6. Продемонстрировать правильную технику ведения баскетбольного мяча в движении
7. Продемонстрировать правильную технику броска с 2ух шагов в баскетболе
8. Продемонстрировать правильную технику передачи над собой в волейболе
9. Продемонстрировать правильную технику приема мяча снизу в волейболе
10. Продемонстрировать правильную технику подачи в волейболе
11. Продемонстрировать правильную технику бега на короткие дистанции
12. Продемонстрировать правильную технику прыжка в длину

5.7 Задания для проведения фрагмента занятия

1. Самостоятельно провести подготовительную часть занятия, используя средства изучаемого раздела
2. Самостоятельно провести заключительную часть занятия, направленную на восстановление организма (самомассаж, дыхательная гимнастика, упражнения на гибкость)
3. Самостоятельно осуществлять судейство учебной игры (волейбол, баскетбол)
4. Самостоятельно провести комплекс упражнений, направленных на профилактику профессиональных заболеваний

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Контрольные нормативы

6.1.1 Контрольные нормативы для оценки физической подготовленности

Характеристика тестов	Оценка в баллах				
	юноши				
	5	4	3	2	1
Бег 30м (сек)	4.3	4.7	5.2	5.5	5.8
Бег 6 минут (м)	1500	1300	1100	1000	900
Подтягивание на перекладине кол-во раз)	12	9	6	5	3
Челночный бег 3х10 м (сек)	7.2	7.5	8.1	8.5	8.8
Прыжок в длину с места (см)	230	220	190	180	170
Наклон вперед из положения сидя (см)	10	8	6	4	2
Штрафной бросок из 10 попыток (кол-во попаданий)	6	5	4	3	2
Передачи волейбольного мяча в парах (кол-во раз)	15	12	10	8	6

Характеристика тестов	Оценка в баллах				
	девушки				
	5	4	3	2	1
Бег 30м (сек)	4.8	5.3	6.1	6.5	6.8
Бег 6 минут (м)	1200	1100	900	8000	700
Подтягивание на подтягивание на низкой перекладине из виса лежа (кол-во раз)	12	9	6	5	3
Челночный бег 3х10 м (сек)	8.4	8.7	9.5	9.8	10.3
Прыжок в длину с места (см)	190	180	170	160	150
Наклон вперед из положения сидя (см)	15	12	8	6	4
Штрафной бросок из 10 попыток (кол-во попаданий)	5	4	3	2	1
Передачи волейбольного мяча в парах (кол-во раз)	12	10	8	6	4

Шкала оценки физической подготовленности студентов

Процент результативности (кол-во набранных баллов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85-100% (35-40)	5	отлично

70-84%(28-34)	4	хорошо
50-69% (20-27)	3	удовлетворительно
Менее 50% (0-20)	2	неудовлетворительно

6.1.2 Нормативы тестов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса “Готов к труду и обороне” (ГТО)

Наименование теста	Нормативы					
	Юноши			Девушки		
	5	4	3	5	4	3
Бег на 100 м (сек)	13,2	14,1	14,8	15,8	16,9	17,9
Бег на 2000 м (мин, сек)	-	-	-	9,45	11,10	12,25
Бег на 3000 м (мин, сек)	12,20	14,10	15,20	-	-	-
Подтягивание на высокой (юноши) и низкой (девушки) перекладине (кол-во раз)	15	12	8	20	14	10
Сгибание-разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	43	32	25	17	12	8
Прыжок в длину с места (см)	235	213	192	188	173	157
Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (см)	13	8	6	16	9	7
Поднимание туловища из положения лежа на спине (кол-во раз за 1 мин)	51	41	35	45	37	32
Метание спортивного снаряда 500 г (для девушек) и 700 г (для юношей) (м)	36	30	27	22	17	12

6.2 Примеры тестовых заданий

Вариант 1

1. Физическая культура – это:

а) Использование физических упражнений для отдыха и восстановления работоспособности после трудовой или учебной деятельности;
б) часть общей культуры, направленная на физическое совершенствование, сохранение и укрепление здоровья человека в процессе осознанной двигательной активности;
в) использование физических упражнений для развития физических качеств;
г) образовательный урок в школе или колледже спортивной направленности

2. Выберите верное определение «здоровья»:

а) полное физическое и психическое благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов;
б) полное физическое, психическое, социальное благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов;
в) отсутствие болезней или физических дефектов;
г) отсутствие болезней

3. Расшифруйте аббревиатуру «ВФСК ГТО»:
(Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»)

4. Применение физических упражнений в режиме трудового дня называется:
а) рекреативной гимнастикой;
б) производственной гимнастикой;
в) оздоровительной гимнастикой;
г) лечебной гимнастикой

5. Выберите способы регулирования физической нагрузки при проведении самостоятельных занятий:
а) чередование нагрузки и отдыха;
б) выполнение физического упражнения «до отказа»;
в) изменение интенсивности выполнения упражнения;
г) несоблюдение техники безопасности

6. Выберите основные ошибки современного человека в питании:
а) *снижение количества фруктов и овощей в рационе;*
б) соблюдение режима питания;
в) *большое количество рафинированных продуктов;*
г) соблюдение энергетического баланса

7. Что не относится к компонентам здорового образа жизни?
а) закаливание;
б) наличие вредных привычек;
в) гиподинамия;
г) рациональное питание

8. Как проявляется оздоровительное воздействие физических упражнений?
а) повышаются адаптационные возможности организма;
б) наступает физическое утомление;
в) снижаются функциональные возможности сердечно-сосудистой системы;
г) улучшается функция внешнего дыхания

9. Физическая подготовка, обеспечивающая необходимый уровень развития физических качеств для выполнения трудовой деятельности называется:
(Профессионально-прикладная)

10. Оценка реакции организма на нагрузки при занятиях физической культурой определяется с помощью:
а) антропометрических показателей;
б) пульсометрии;
в) динамометрии;
г) спирометрии

11. Как называется документ, который студенты заполняют для оценки своего самочувствия?
(Дневник самоконтроля)

12. Определите соответствие (физические качества):

а) для развития силовых способностей рекомендуются	1. Единоборства, подвижные игры
б) для развития выносливости рекомендуются	2. Стретчинг

в) для развития координационных способностей рекомендуются	3. Упражнения с отягощениями и на тренажерах
г) для развития гибкости рекомендуются	4. Циклические упражнения: бег, плавание, езда на велосипеде

А – 3
Б – 4
В – 1
Г – 2

13. Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы):

а) система физических упражнений, направленная на одновременное укрепление и растягивание мышц, первоначально используемая для реабилитации после травм	1. Йога
б) система физических упражнений, направленная на развитие силовых способностей	2. Пилатес
в) система физических упражнений, предполагающая выполнение упражнений преимущественно статического характера, направленных на физическое и духовное самосовершенствование	3. Стретчинг
г) система физических упражнений, направленная на растягивание мышц	4. Атлетическая гимнастика

А – 2
Б – 4
В – 1
Г – 3

14. К средствам адаптивной физической культуры относятся:
а) прогулки, нормы общественной гигиены, водные процедуры;
б) плавание, режим дня, правила личной гигиены;
в) физические упражнения, естественно-средовые, гигиенические факторы;
г) гимнастика, оздоровительная ходьба

15. Определите соответствие (вид спорта)

а) 5 человек на площадке	1. Волейбол 2. Баскетбол
б) 6 человек на площадке	
в) партия идёт до 25 очков	
г) 4 тайма по 10 минут	
д) защитник	
е) либеро	

1 – б, в, е
2 – а, г, д

Вариант 2

1. Физическое воспитание – это:

а) тренировочный процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья;

б) педагогический процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья;

в) образовательный процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья;

г) физических процесс, направленный на повышение уровня физических качеств, сохранение и укрепление здоровья

2. Наука о здоровом образе жизни называется:

(Валеогологией)

3. Цели внедрения ВФСК ГТО:

а) развитие массового спорта;

б) развитие массового спорта и оздоровление нации;

в) профилактика вредных привычек;

г) оздоровление нации

4. Регулярные занятия физическими упражнениями способствуют повышению работоспособности, потому что:

а) во время занятий выполняются двигательные действия, способствующие развитию силы и выносливости;

б) достигаемое при этом утомление активизирует процессы восстановления и адаптации;

в) в результате повышается эффективность и экономичность дыхания и кровообращения;

г) человек, занимающийся физическими упражнениями, способен выполнить больший объем физической работы за отведенный отрезок времени

5. Внешние признаки утомления для контроля переносимости физических нагрузок:

а) повышение частоты дыхания;

б) нарушение координации движений;

в) повышение частоты сердечных сокращений;

г) «синюшность» носогубного треугольника

6. Назовите питательные вещества, имеющие энергетическую ценность?

а) белки, жиры, углеводы и минеральные соли;

б) вода, белки, жиры и углеводы;

в) белки, жиры, углеводы;

г) жиры и углеводы

7. Что такое личная гигиена?

а) перечень правил для предотвращения инфекционных заболеваний;

б) совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья;

в) правила ухода за телом, кожей, зубами;

г) выполнение медицинских мероприятий по профилактике заболеваний

8. Что такое двигательная активность?

а) количество движений, необходимых для работы организма;
б) занятие физической культурой и спортом;
в) выполнение каких-либо движений в повседневной деятельности;
г) любая мышечная активность, обеспечивающая оптимальную работу организма и хорошее самочувствие

9. Профессионально-прикладная физическая подготовка – это специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определенной _____ деятельности?

(Профессиональной/Трудовой)

10. Что из перечисленного используется для оценки состояния дыхательной системы?

а) антропометрические показатели;
б) пульсометрия;
в) динамометрия;
г) проба Штанге

11. Регулярные наблюдения за состоянием своего здоровья, физическим развитием и физической подготовленностью и их изменения под влиянием регулярных занятий упражнениями и спортом называются:

а) самонаблюдение;
б) самоконтроль;
в) самочувствие;
г) все вышеперечисленное

12. Определите соответствие (физические качества):

а) способность выполнять движение за максимально короткий промежуток времени	1. Сила
б) способность точно, быстро и рационально выполнять двигательные действия в изменившейся ситуации	2. Скорость
в) способность продолжительное время выполнять работу высоком уровне и противостоять утомлению	3. Выносливость
г) способность преодолевать внешнее напряжение и противостоять ему за счет мышечных усилий	4. Координация

А – 2
Б – 4
В – 3
Г – 1

13. Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы):

а) система физических упражнений, выполняемых на улице, с использованием специального спортивного оборудования	1. Стретчинг
б) система физических упражнений, выполняемых в водной среде как со	2. Воркаут

специальным оборудованием, так и без него	
в) система физических упражнений, направленная на предупреждение гипоксии	3. Аквааэробика
г) система физических упражнений, направленная на растягивание мышц	4. Дыхательная гимнастика

А – 2
Б – 3
В – 4
Г – 1

14. Какие задачи адаптивной физической культуры направлены на исправление имеющихся нарушений в состоянии здоровья?
а) коррекционные;
б) профилактические;
в) образовательные;
г) воспитательные

15. Бег на короткие дистанции включает в себя 4 фазы: _____, стартовый разгон, бег по дистанции, _____
(Старт, финиширование)

Вариант 3

1. К основным задачам физического воспитания относятся:
а) оздоровительные, воспитательные, коррекционные;
б) оздоровительные, воспитательные, образовательные;
в) профилактические, развивающие, воспитательные;
г) оздоровительные, развивающие, коррекционные

2. Укажите последствия воздействия употребления наркотиков на организм человека:
а) повышенный риск приобретения ВИЧ;
б) физическая зависимость;
в) психологическая зависимость;
г) нарушение работы всех внутренних органов и систем

3. В физкультурно-спортивный комплекс «ГТО» не входят следующие испытания:
а) дартц;
б) челночный бег;
в) самооборона без оружия;
г) стрельба из лука

4. Прикладная сторона физического воспитания отражена в принципе:
а) связи физического воспитания с трудовой и оборонной практикой;
б) всестороннего развития личности;
в) оздоровительной направленности;
г) здорового образа жизни

5. Основные условия организации и проведения безопасных занятий по физической культуре:
а) выполнение упражнений высокой интенсивности;

б) контроль за переносимостью нагрузки;
в) применение исправного спортивного оборудования;
г) несоблюдение техники безопасности

6. Рациональное питание при занятиях физической культурой должно восполнять _____ затраты организма
(Энергетические)

7. Недостаток двигательной активности людей называется:
а) гипертонией;
б) гипердинамией;
в) гиподинамией;
г) гипотонией;

8. При подборе физических упражнений в первую очередь следует учитывать:
а) личные предпочтения;
б) состояние здоровья;
в) климато-географические условия;
г) антропометрические данные

9. Средствами профессионально-прикладной физической подготовки являются _____ упражнения
(Специальные)

10. Выберите антропометрические показатели:
а) проба Штанге;
б) спирометрия;
в) пульсометрия;
г) измерение окружности грудной клетки

11. Применение самоконтроля на занятиях физической культурой необходимо:
а) для коррекции физической нагрузки;
б) для профилактики вредных привычек;
в) для оценки воздействия физических упражнений на организм;
г) все перечисленное

12. Определите соответствие (физические качества):

а) развитие силы зависит от	1. Способности головного мозга быстро обрабатывать поступающую информацию
б) развитие выносливости зависит от	2. Подвижности суставов и эластичности мышечно-связочного аппарата
в) развитие координации зависит от	3. Размера мышц и нервно-мышечной связи
г) гибкость зависит от	4. Функционального состояния сердечно-сосудистой и дыхательной системы

А – 3
Б – 4
В – 1
Г – 2

13. Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы)

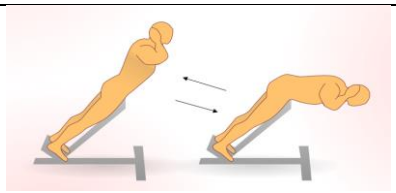
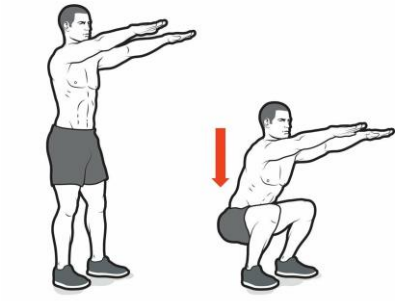
а) система физических упражнений, направленная на повышение подвижности в суставах	1. Стретчинг
б) система физических упражнений, выполняемых в водной среде как со специальным оборудованием, так и без него	2. Кроссфит
в) система физических упражнений, включающая в себя высокоинтенсивные упражнения силовой направленности	3. Аквааэробика
г) система физических упражнений, направленная на растягивание мышц	4. Суставная гимнастика

А – 4
Б – 3
В – 2
Г – 1

14. Принцип систематичности и последовательности в адаптивном физическом воспитании означает:

а) проведение занятий в соответствии с расписанием учебного процесса;
б) *обеспечение преемственности, очередности, системности занятий;*
в) занятия физическими упражнениями без неоправданных пропусков;
г) все перечисленное

15. Определите соответствие (упражнение)

а) упражнение, направленное на развитие силы мышц рук и плечевого пояса	1. 
б) упражнение, направленное на развитие силы мышц ног	2.
в) упражнение, направленное на развитие силы мышц живота	3. 

г) упражнение, направленное на развитие силы мышц спины	4.

А – 2
Б – 3
В – 4
Г – 1

Время выполнения – 15 минут

Приложение 6.10

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025

Разработчик: В.В Куликова, преподаватель высшей квалификационной категории

И.П Штабной, преподаватель

Рассмотрена на заседании ЦМК дисциплин общеобразовательного учебного цикла

Протокол № _10__ от «__11___» ___июня_____2025 г.

Председатель ЦМК _____ О.А. Шаповалова

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 4

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 9

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 17

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 19

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.10 Основы безопасности жизнедеятельности является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный предмет ООП.10 Основы безопасности жизнедеятельности входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия (если предусмотрено)	40
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
самостоятельная работа	
консультации	
промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

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

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.

Учитывая специфику предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 развитие личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

Л2 готовность к служению Отечеству, его защите;

Л3 формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

Л4 исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

Л5 воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

Л6 освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

– готовность следовать этническим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;

– осознание себя как члена общества на глобальном, региональном и локальном уровнях (житель планеты Земля, гражданин Российской Федерации, житель конкретного региона);

– умение оценивать с позиции социальных норм собственные поступки и поступки других людей;

– эмоционально-ценностное отношение к окружающей среде, необходимости ее сохранения и рационального использования.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

структурирование знаний;

осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;

выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.

Учитывая специфику предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

М2 овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

М3 формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и

отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

М4 формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

М5 развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

М6 развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

М7 приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

М8 формирование установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

– саморегуляция и самоуправление собственным поведением и деятельностью — построение индивидуальной образовательной траектории;

– владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;

– владение навыками познавательной рефлексии (осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, границ своего знания и незнания) для определения новых познавательных задач и средств их достижения;

– владение практическими навыками первой помощи, физической культуры, здорового образа жизни, экологического поведения, психогигиены.

Познавательные

– формулировать личные понятия о безопасности и учебно-познавательную проблему (задачу);

– анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

– выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

– генерировать идеи, моделировать индивидуальные решения по обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

– определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

– выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

– находить, обобщать и интерпретировать информацию с использованием учебной литературы по безопасности жизнедеятельности, словарей, Интернета, СМИ и других информационных ресурсов;

– применять теоретические знания в моделировании ситуаций по мерам первой помощи и самопомощи при неотложных состояниях, по формированию здорового образа жизни.

Коммуникативные

– взаимодействовать с окружающими, вести конструктивный диалог, понятно выражать свои мысли, слушать собеседника, признавать право другого человека на иное мнение;

– выполнять различные социальные роли в обычной и экстремальной ситуациях, в решении вопросов по обеспечению безопасности личности, общества, государства.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

овладение ключевыми понятиями и закономерностями, распознавание соответствующих им признаков и взаимосвязей, способность демонстрировать различные подходы к изучению явлений;

умение решать, как некоторые практические, так и основные теоретические задачи, характерные для использования методов и инструментария;

наличие представлений как целостной теории (совокупности теорий), об основных связях с иными смежными областями знаний.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового/углубленного курса «Основы безопасности жизнедеятельности»

П1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

П2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

П3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

П4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

П5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

П6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

П7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

П8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

П9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;

П10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

П11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

П12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы.		14	
Тема 1.1. Теоретическая база и практические задачи ОБЖД.	Содержание учебного материала Лекция. Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Взаимосвязь с другими науками. Краткая характеристика совокупности факторов среды обитания. Основные понятия и определения (жизнедеятельность, безопасность, опасность, производственная опасность, техническая, экологическая безопасность, среда обитания, факторы обитания, техносфера, катастрофа, регион, производственная среда, опасные и вредные факторы, охрана труда, условия труда, безопасные условия труда, СИЗ, КСЗ, производственная деятельность, требования безопасности труда, безопасное расстояние, вредное вещество, ПДК ВВр.з., знаки безопасности труда, трудовая деятельность.).	4	ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04
Тема 1.2. Опасности техносферы.	Содержание учебного материала 2. Лекция. Эволюция среды обитания, переход от биосферы к техносфере. Причины региональной деградации биосферы: демографический взрыв, урбанизация, развитие техногенной деятельности, аварии. Закон Ю.Н. Куражковского. Характерные состояния взаимодействия в системе «человек - среда обитания»: комфортное (оптимальное), допустимое, опасное, чрезвычайно опасное; позитивное или негативное взаимодействие. Техносфера, ее виды, преимущества и негативные свойства. Опасности техносферы. Вредные и травмоопасные факторы техносферы. Концепции абсолютной безопасности и приемлемого риска.	4	ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04

	3. Практическое занятие № 1 Изучение классификации опасностей. Составление логических цепочек триад опасностей (3-5 примеров). Составление схемы «Глобальные опасности современного мира».	2	ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04
Тема 1.3. Принципы обеспечения безопасности.	4. Лекция. Ориентирующие (гуманизация деятельности, активность оператора, замена оператора, снижение уровня опасностей, ликвидация опасностей, системность, классификация, деструкция). Технические (защита расстоянием, обеспечение прочности, блокировки, вакуумирование, принцип слабого звена, экранирование, герметизация, ограждение). Организационные (защита временем, информация, резервирование, нормирование, подбор кадров, последовательность, несовместимость, эргономичность). Управленческие (адекватности, контроля, обратной связи, ответственности, плановости, стимулирования, управления, эффективности). Широко применяемые принципы. Методы обеспечения безопасности. Понятие гомосферы. Понятие ноксосферы. Метод разделения гомосферы и ноксосферы. Метод нормализации ноксосферы. Метод адаптации человека к условиям ноксосферы. Средства обеспечения безопасности. ИСЗ. КСЗ.	4	ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения. 32			
Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях различного характера.	Содержание учебного материала 5. Лекция. Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Понятие ЧС, авария, стихийное бедствие, катастрофа, критерии, причины, признаки и особенности развития ЧС. Взаимосвязь ЧС. Стадии развития ЧС (зарождение, инициирование, процесс чрезвычайного события (кульминационная), действие остаточных факторов, ликвидация последствий). Понятие и основные виды дестабилизирующих факторов. Последствия ЧС (гибель, заболевания людей, разрушения, радиоактивное, химическое, бактериальное заражение). Очаги поражения – понятие, виды: простые (однородные) и сложные (комбинированные), формы: круглая (при землетрясениях, взрывах), полосная (при ураганах, смерчах, затоплениях, селевых потоках, лавинах), неправильная форма (при пожарах, цунами, оползнях).	4	ЛР 01, 06 МР 02, 04, 05, 07 ПР 02, 03, 04, 06, 07,08,09,11,12

	Принципы обеспечения безопасности в условиях ЧС. Принцип «ненулевого риска». Принцип комплексности. Принцип превентивности. Принцип дифференцированного подхода. Классификации ЧС: - по сфере возникновения: природного; антропогенного; техногенного; социального; военного и биологического характера; их краткая характеристика; - по скорости распространения: внезапные (землетрясения, взрывы, лавины, цунами, смерчи, транспортные аварии и т.д.); стремительные (пожары, гидродинамические аварии с образованием волны прорыва, аварии с выбросом газообразных ядовитых веществ и т.д.); умеренные (паводки, извержения вулканов, аварии с выбросом радиоактивных веществ); плавные – с медленно распространяющейся опасностью (засухи, эпидемии, аварии на промышленных очистных сооружениях, загрязнение почвы и воды вредными химическими веществами и т.д.); - по масштабу распространения ЧС: локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные. Общая характеристика ЧС природного и техногенного характера, источники их возникновения. ЧС военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники ЧС военного характера – современные средства поражения. Прогнозирование ЧС. Теоретические основы прогнозирования ЧС. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки.		
	6. Практическое занятие № 2 «Изучение классификации чрезвычайных ситуаций». Составление терминологического словаря. Интерпретация понятий. Заполнение таблиц, схем.	4	
	7. Практическое занятие № 3 Просмотр видеофильмов по теме.	4	
	8. Практическое занятие № 4 Семинар. Защита докладов по теме: ЧС природного характера.	4	

	9. Практическое занятие № 5 Составление и решение кроссвордов. Тестирование	4	
	10. Практическое занятие № 6 Текстовые сообщения при аварии на промышленных объектах (по вариантам). Заполнение схем, таблиц. Составление алгоритма действий в условиях ЧС техногенного характера	4	
	11. Практическое занятие № 7 Семинар. Защита докладов по теме: ЧС социального характера.	2	
Тема 2.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	Содержание учебного материала 12. Лекция. Основные принципы нормативно-правовая база защиты населения от ЧС. Деятельность государства в области защиты населения от ЧС. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности. Инженерная защита населения от ЧС. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от ЧС. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакомероприятий. Применение СИЗ в ЧС. Назначение и порядок применения СИЗ.	4	ЛР 01, 06 МР 02, 04, 05, 07 ПР 02, 03, 04, 06, 07,08,09,11,12
	13. Практическое занятие № 8 Составление схемы «Защитные сооружения гражданской обороны». Тестирование.	2	
Раздел 3. Основы военной службы		22	
Тема 3.1. Основы обороны государства.	Содержание учебного материала 14. Лекция. Обеспечение национальной безопасности РФ. Национальные интересы России. Основные угрозы нац. безопасности РФ. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина РФ. Обеспечение военной безопасности РФ, военная организация государства, руководство военной организацией государства. ВС РФ - основа обороны РФ. Виды ВС, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных ВС России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска, их состав и предназначение	4	ЛР 01,02 МР 02,08 ПР 01,06, 10,12

	15. Практическое занятие № 9 «Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства». Семинар. Защита докладов.	2	
Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.	Содержание учебного материала 16. Лекция. Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Военная служба как особый вид федеральной гос. службы. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники.	4	ЛР 01,02 МР 02,08 ПР 01,06, 10,12
	17. Практическое занятие № 10 Составление схемы «Организационная структура ВС РФ». Заполнение таблицы Права и обязанности военнослужащих. Составление схемы «Виды воинской деятельности, их особенности.	4	
Тема 3.3. Огневая подготовка	Содержание учебного материала 18. Лекция. Основные виды стрелкового оружия и гранатометов. Назначение, устройство и технические характеристики автомата Калашникова АКМ. Порядок неполной разборки и сборки АКМ. Меры безопасности при обращении с автоматом. Назначение, технические характеристики, состав РПК-74. Пистолет Макарова, предназначение, состав, характеристики. Назначение, технические характеристики, общее устройство ручных гранат. Виды боеприпасов. Курс стрельб из стрелкового оружия. Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Организация и проведение стрельб из стрелкового оружия. Приемы и способы ведения огня из стрелкового оружия.	4	ЛР 01,02 МР 02,08 ПР 01,06, 10,12
	19. Практическое занятие № 11 Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности.	4	
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		10	

Тема 4.1. Медико -санитарная подготовка	Содержание учебного материала 20. Лекция. Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током	6	ЛР 01,03,04,05 МР 01,02, 05,08 ПР 01,05
	21. Практическое занятие № 12 Резюме по теме: «Социально-политические последствия употребления алкоголя, табака и наркотиков. Составить схему оказания первой медицинской помощи при травмах различного характера. Схема: Питание и безопасность современного человека. Безопасное и полезное питание. Составление алгоритма: Вредные привычки и их влияние на здоровье человека. Диспут: Курение, употребление алкоголя и наркотических веществ, их влияние на продолжительность жизни человека.	4	
Промежуточная аттестация (форма промежуточной аттестации)		Диффер. зачет	
Всего:		78	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет безопасности жизнедеятельности:

количество посадочных мест – 68 шт., доска меловая – 1 шт., лабораторный стол – 1 шт., шкаф книжный – 2 шт., стол для преподавателя – 1 шт., стул для преподавателя – 1 шт.; количество персональных компьютеров с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации - 1 (монитор 17' Acer, системный блок: процессор Intel(R) Pentium(R) Dual CPU E2180 @ 2.00GHz , ОЗУ 2 Гб, HDD 250 Гб) 1 экран Draper, 1 проектор Sanyo PLC, настенные плакаты; Стенд «Беспроводная система речевого оповещения Орфей», Стенд «Внутриобъектовая охранно-пожарная радиосистема Стрелец с системой передачи», Стенд «Комплекс средств пожарной сигнализации и автоматики на базе приборов Радуга-2 и Радуга-4А с вариантом, Стенд «Прибор приемно-контрольный охранно-пожарный» АККОРД-512»

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531090 (дата обращения: 20.09.2023).

Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Микрюков В.Ю., Микрюкова С.В. — Москва: КноРус, 2020. — 282 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: https://book.ru/book/936147

Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2020. — 155 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: https://book.ru/book/932500

Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2020. — 192 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: https://book.ru/book/935682

Абрамова, С. В. Безопасность жизнедеятельности \: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Абрамова С. В. [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — https://urait.ru/book/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-511659

Шимановская, Я.В. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебник / Шимановская Я.В., Сарычев А.С., Шимановская К.А. — Москва: КноРус, 2019. — 477 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: https://book.ru/book/931751

Дополнительная литература

1. Вишняков, Я. Д. [и др.]. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Вишняков Я. Д. [и др.]; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/434608

2. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 359 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452491

3. Константинов, Ю. С. Безопасность жизнедеятельности. Ориентирование: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. С. Константинов, О. Л. Глаголева. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 329 с. - (Профессиональное образование). - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/453735

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: https://urait.ru/bcode/511628 (дата обращения: 20.09.2023).

5. Хмелев, В.Е. Безопасность жизнедеятельности для медицинских колледжей и училищ: учебник / Хмелев В.Е. — Москва: КноРус, 2019. — 275 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: https://book.ru/book/929397

6. Резчиков, Е.А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/533017 (дата обращения: 20.09.2023).

Электронные ресурсы

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: http:/www.eLIBRARY.RU 21

2. Ресурс Цифровые учебные материалы http://abc.vvsu.ru/

3. ЭБС «Руконт»: http://www.rucont.ru/

4. ЭБС «Юрайт»: http://www.biblio-online.ru/

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О защите населения и Территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (с изменениями на 1 апреля 2012 года)

2. Федеральный закон Российской Федерации «О пожарной безопасности» (с изменениями на 30 ноября 2011 года) (редакция, действующая с 1 января 2012 года)

3. Федеральный закон Российской Федерации «О безопасности дорожного движения» (с изменениями на 28 июля 2012 года)

4. Федеральный закон Российской Федерации «Об экологической безопасности»

5 Федеральный закон Российской Федерации «О радиационной безопасности населения» (с изменениями на 19 июля 2011 года)

6. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 25 июня 2012 года)

7. Федеральный закон Российской Федерации «О гражданской обороне» (с изменениями на 23 декабря 2010 года)

8. Федеральный закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями на 1 января 2012 года)

9. Федеральный закон Российской Федерации «О статусе военнослужащих» (с изменениями на 15 октября 2012 года) 10. Федеральный закон Российской Федерации «Об альтернативной гражданской службе» (с изменениями на 30 ноября 2011 года).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Л1 развитие личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз; Л2 готовность к служению Отечеству, его защите; Л3 формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;	Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы	Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание
Л4 исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.); Л5 воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному	Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и	Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема,

здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности; Л6 освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.	организация защиты населения	составление терминологического словаря, алгоритма) Семинар Тестирование Решение кроссворда Практическое задание Контрольная работа
	Раздел 3. Основы военной службы	Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (составление схемы, таблицы) Семинар Тестирование Практическое задание
	Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	Беседа Тестирование Практическое задание
Метапредметные		
М1 овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека; М2 овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать	Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы	Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание
	Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного	Беседа Письменный опрос

результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности; М3 формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий; М4 формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; М5 развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения; М6 развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; М7 приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации; М8 формирование установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.	времени и организация защиты населения	Продуктивные задания (схема, составление терминологического словаря, алгоритма) Семинар Тестирование Решение кроссворда Практическое задание эссе
	Раздел 3. Основы военной службы	Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (составление схемы, таблицы) Семинар Тестирование Практическое задание
	Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	Беседа Тестирование Практическое задание
Предметные		
П1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества,	Тема 1.1. Теоретическая база и	Беседа

государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; П2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; П3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; П4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; П5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера; П6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; П7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности	практические задачи ОБЖД.	Аналитическая обработка информации Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование
	Тема 1.2. Опасности техносферы.	Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание
	Тема 1.3. Принципы обеспечения безопасности.	Беседа Письменный опрос Тестирование
	Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях различного характера.	Беседа Письменный опрос Семинар Продуктивные задания (схема, таблица) Тестирование Практическое задание
	Тема 2.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	Беседа Аналитическая обработка информации Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование
	Тема 3.1.	Беседа

вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; П8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; П9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; П10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; П11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; П12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.	Основы обороны государства.	Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание
	Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.	Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание
	Тема 3.3. Огневая подготовка	Беседа Письменный опрос Тестирование Практическое задание
	Тема 4.1. Медико - санитарная подготовка	Беседа Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ООП.10 Основы безопасности жизнедеятельности

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.10 «Основы безопасности жизнедеятельности»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения1	Наименование результата обучения1
Л1	развитие личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
Л2	готовность к служению Отечеству, его защите;
Л3	формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
Л4	исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
Л5	воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
Л6	освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.
М1	овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
М2	овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
М3	формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
М4	формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
М5	развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

Код результата обучения1	Наименование результата обучения1
М6	развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
М7	приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
М8	формирование установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.
П1	сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
П2	сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;
П3	сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
П4	знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
П5	владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;
П6	знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
П7	сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том

Код результата обучения1	Наименование результата обучения1
	числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;
П8	знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;
П9	сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;
П10	сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;
П11	знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;
П12	знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

1- в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической и практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы.				
Тема 1.1. Теоретическая база и практические задачи ОБЖД.	Л1	Способность развивать личностных качества, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема)	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование Практическое задание
	Л5	Способность воспитать ответственное отношение к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности		
	М1	Способность формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема)	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование Практическое задание
	М3	Способность формировать умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий		
	М6	Способность развить умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях		
	П1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П2	Способность сформировать представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)		
	П4	Способность соблюдать способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		природе, разумного природопользования		
Тема 1.2. Опасности техносферы	Л1	Способность развивать личностные качества, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема)	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование Практическое задание
	Л5	Способность воспитать ответственное отношение к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности		
	М1	Способность формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;		
	М3	Способность формировать умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;		
	М6	Способность развить умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;		
	П1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П2	Способность сформировать представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)		
	П4	Способность соблюдать способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		природе, разумного природопользования		
Тема 1.3. Принципы обеспечения безопасности	Л1	Способность развивать личностные качества, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Тестирование Конспект Беседа Обобщение по теме Аналитическая обработка информации Семинар Продуктивные задания (схема, таблица)	Письменный опрос Обобщение по теме Тестирование Практическое задание
	Л5	Способность воспитать ответственное отношение к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности		
	М1	Способность формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;		
	М3	Способность формировать умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;		
	М6	Способность развить умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;		
	П1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П2	Способность сформировать представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)		
	П4	Способность соблюдать способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		природе, разумного природопользования		
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения				
Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях различного характера	Л1	Способность развивать личностные качества, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Семинар Продуктивные задания (схема, таблица) Практическое задание	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование
	Л6	Способность к освоению приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М4	Способность формировать умения взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников		
	М5	Способность развить умения применять полученные теоретические знания на практике:		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения		
	М7	Способность приобрети опыт локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации		
	П2	Способность владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях		
	П3	Способность сформировать представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте		
	П4	Способность знать способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования		
	П6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П7	Способность сформировать нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им		
	П8	Способность знать основы пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности		
	П9	Способность сформировать представления об опасности и		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции		
	П11	Способность знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Семинар Продуктивные задания (схема, таблица) Практическое задание	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование
	П12	Способность знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	Л1	Способность развивать личностные качества, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Семинар Продуктивные задания (схема, таблица) Практическое задание	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование
	Л6	Способность к освоению приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М4	Способность формировать умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников		
	М5	Способность развить умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения		
	М7	Способность приобрети опыт локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации		
	П2	Способность владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях		
	П3	Способность сформировать представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте		
	П4	Способность знать способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования		
	П6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П7	Способность сформировать нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им		
	П8	Способность знать основы пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности		
	П9	Способность сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции		
	П11	Способность знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области		
	П12	Способность знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности		
Раздел 3. Основы военной службы				
Тема 3.1.	Л1	Способность развить личностные, в т.ч. духовных и физических,	Конспект	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Основы обороны государства		качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема) Практическое задание	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование
	Л2	Способность к готовности к служению Отечеству, его защите		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М8	Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема) Практическое задание	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование
	П1	Способность сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П10	Способность сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны		
	П12	Способность знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности		
Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы	Л1	Способность развить личностные, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз		
	Л2	готовность к служению Отечеству, его защите	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема)	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности	Практическое задание	
	М8	Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки		
	П1	Способность сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П10	Способность сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П12	Способность знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности		
Тема 3.3. Огневая подготовка	Л1	Способность развить личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Практическое задание	Письменный опрос Тестирование
	Л2	готовность к служению Отечеству, его защите		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М8	Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П1	Способность сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П10	Способность сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны		
	П12	Способность знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности		
	Л1	Способность развить личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз		
	Л2	готовность к служению Отечеству, его защите		
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				
Тема 4.1. Медико - санитарная подготовка	Л1	Способность развить личностные, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Продуктивные задания (схема) Практическое задание	Обобщение по теме Тестирование
	Л3	Способность формировать потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности	Конспект Беседа Продуктивные задания (схема) Практическое задание	Обобщение по теме Тестирование
	Л4	Способность исключать из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.)		
	Л5	Способность воспитать ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности		
	М1	Способность овладеть умениями формулировать личные понятия о безопасности		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М5	Способность развить умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения		
	М8	Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки		
	П1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П5	Способность владеть основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера		

2 - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

3 - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

4 - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

5 - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по 4-х бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (максимальная сумма баллов по дисциплине равна 60 баллам)

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия, коллоквиум)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся не глубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, эссе, конспект, контрольная работа, расчетно-графическая работа, письменный отчет по лабораторной работе, портфолио, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации, творческое задание, курсовая работа).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» /	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного

«удовлетворительно»	материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

5.1.1 Тема: Опасности техносферы

1. Система: человек — среда обитания. Безопасность человека как социального существа.
2. Понятие опасность.
3. Источники опасностей.
4. Классификация опасностей.
5. Опасность как негативное явление (2-3 примера).
6. Признаки наличия опасности.
7. Опасность как негативный процесс (2-3 примера).
8. Опасность как негативное действие.
9. Принципы безопасности жизнедеятельности (обеспечения безопасности жизнедеятельности).
10. Аксиомы безопасности жизнедеятельности.
11. Человеческий фактор в обеспечении безопасности.
12. Негативные факторы среды обитания.
13. Характер воздействия на организм человека негативных факторов среды обитания.
14. Понятие «чрезвычайная ситуация».
15. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций.
16. Стадии развития чрезвычайных ситуаций (привести пример).
17. Раскройте понятие «безопасность» (привести примеры).
18. Раскройте понятие «угроза» (привести примеры).
19. Раскройте понятие «жизнедеятельность», «безопасность жизнедеятельности».
20. Поясните, в чем заключается системный подход в обеспечении безопасности жизнедеятельности.
21. Среда обитания — это … (дать определение).
22. Дайте определения понятиям «техносфера» (техногенная среда), «биосфера» (природная среда).
23. Причины роста влияния техносферы на природную среду (биосферу).
23. Причины роста влияния техносферы на природную среду (биосферу).
24. Цель изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».
25. Основные задачи безопасности жизнедеятельности.

26. Ориентирующие принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
27. Управленческие принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
28. Организационные принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
29. Технические принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
30. Понятие «вред» и их виды.
31. Понятие «ущерб» и их виды.

5.1.2 Экспресс-опрос по теме: ЧС природного характера

К геофизическим природным опасным явлениям относятся ….

К геологическим природным опасным явлениям относятся:

Как называется интенсивный сравнительно кратковременный подъём уровня воды в реке, вызываемый обильными дождями, ливнями, иногда быстрым таянием снега при оттепелях?

Как называется сильный вихрь, втягивающий в себя воду, песок, пыль, а нередко и тяжёлые предметы, образующийся в жаркую погоду под хорошо развитым кучево-дождевым облаком и распространяющийся к поверхности земли в виде гигантского тёмного вращающегося столба или воронки, имеющего вертикальную (или слегка наклонённую к горизонту) ось вращения?

Основным поражающим фактором грозы является …

Как называется процесс переноса снега ветром с поверхности снежного покрова (приводящий к перераспределению снега и образованию сугробов), либо взвешенные в атмосфере частицы снега?

Как называется процесс переноса снега ветром с поверхности снежного покрова (приводящий к перераспределению снега и образованию сугробов), либо взвешенные в атмосфере частицы снега?

К речным гидрологическим природным опасным явлениям относятся:

Природные пожары бывают: …

Геологические образования, возникающие над каналами или трещинами в земной коре, по которым на поверхность Земли и в атмосферу извергаются раскаленная лава, пепел, горячие газы, пар, вода, обломки горных пород - это:

Смещение масс горных пород по склону под воздействием собственной силы тяжести - это:

Внезапно возникающий в горных реках поток воды с высоким уровнем содержания (до 75%) камней, грязи, песка, грунта - это:

Центр очага землетрясения называется …

Эпицентр землетрясения и прилегающая к нему территория называется …

Прибор, регистрирующий энергию землетрясения, называется …

К принципам защиты населения в военное время относятся:

Способы защиты населения:

Средства индивидуальной защиты классифицируются по …

Как называется оружие массового поражения, основанное на использовании энергии, выделяющейся при цепных реакциях деления тяжелых ядер некоторых изотопов урана и плутония?

Как называется оружие массового поражения, поражающие свойства которого основаны на токсическом воздействии отравляющих веществ и токсинов на организм человека и животных?

Как называется оружие, стрельба из которого ведется артиллерийскими, зенитными, авиационными, стрелковыми и инженерными боеприпасами и огненными смесями?

Как называется поражающий фактор ядерного взрыва, который представляет собой электромагнитное излучение оптического диапазона в видимой, ультрафиолетовой и инфракрасной областях спектра?

Как называется поражающий фактор ядерного взрыва, который представляет собой радиоактивное загрязнение воздуха, местности, акватории и расположенных на них объектов происходит в результате выпадения радиоактивных веществ из облака ядерного взрыва?

Как называется территория, в пределах которой в результате применения ядерного оружия произошли массовые поражения и гибель людей, сельскохозяйственных животных и растений, разрушения и повреждения зданий и сооружений, коммунально-энергетических и технологических сетей и линий, транспортных коммуникаций и других объектов?

Как называются отравляющие вещества, поражающие нервную систему через органы дыхания, при проникновении в парообразном и капельно-жидком состоянии через кожу, а также при попадании в желудочно-кишечный тракт вместе с пищей и водой?

Как называются отравляющие вещества, поражающие весь организм человека только при вдыхании им воздуха, зараженного их парами?

Как называются отравляющие вещества, воздействующие на центральную нервную человека и вызывающие психические и физические расстройства?

К отравляющим веществам нервно-паралитического действия относятся …

К отравляющим веществам нервно-паралитического действия относятся …

К отравляющим веществам психохимического действия относятся…

Сооружения, наиболее надежно защищающие укрываемых от всех поражающих факторов ядерного взрыва, отравляющих веществ и бактериальных средств, высоких температур и вредных газов.

Сигнал, подаваемый при обнаружении начала выпадения радиоактивных веществ на территории населенного пункта.

От каких лучей можно защититься только в убежище:

От каких лучей можно защититься листом бумаги:

Дегазацией называется

Биологическое оружие обладает:

Биологическое оружие - это …

Зараженных грызунов применяют при (указать способ):

В комплекс противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий по предотвращению распространения инфекционных заболеваний среди населения, подвергшегося воздействию бактериальных (биологических) средств, входят:

Безопасность жизнедеятельности это:

5.1.3 Экспресс – опрос по теме: ЧС биологического характера.

Раскройте понятие ЧС биологического характера.

Расскажите об общих сведениях об эпидемиях.

Укажите 3-х основных элемента эпидемической цепи.

Что такое пандемии, эпидемии, эпизоотии, эпифитотии?

Объект, который является местом естественного пребывания и размножения возбудителей и в котором идет процесс их накопления, называется _____.

Укажите группы инфекционных болезней.

Как называется группа инф. болезней, при которой источником возбудителя заболевания является только человек?

Что такое антропонозы?

Как называется группа инфекционных болезней, при которой источником возбудителя заболевания является животное, и болезнь переходит к человеку?

Классификация болезнетворных микроорганизмов.

Как называется период времени при всех инфекционных заболеваниях от момента заражения до проявления первых видимых признаков заболевания?

Как называются эпидемии растений?

Как называются эпидемии животных?

Что такое зоонозы?

Что принято называть под непрерывной цепью следующих друг за другом заражений и заболеваний?

Каким свойством обладают возбудители наиболее опасных инфекционных болезней?

Непрерывную цепь следующих друг за другом заражений и заболеваний принято называть?

Укажите основные причины возникновения эпидемических очагов

Как называется массовое распространение инф. заболеваний, связанных общими источниками инфекции?

Как называется длительность периода при различных инфекциях, является неодинаковой от нескольких часов до нескольких месяцев?

Как называются эпидемии, охватывающие несколько стран и материков?

Понятия «карантин» и «обсервация».

Как называется полная изоляция эпидемического очага заражения с вооруженной охраной, постоянное медицинское наблюдение и лечение?

Как называется учение об эпидемиях?

Какие последствия могут вызвать инф. Болезни?

Что понимают под источником возбудителя инфекции?

Что понимают под механизмами передачи инфекции?

Перечислите пути передачи инфекции?

Как называются массовые заболевания населения?

Как называется невосприимчивость, который вырабатывает организм к возбудителю?

Какие инф. заболевания стоят на первом месте по распространенности?

Какими путями возбудитель проникает в организм при воздушно-капельных инфекциях?

Перечислите наиболее распространенные воздушно-капельные инфекции.

Укажите синоним воздушно-капельных инфекций.

Какие инф. заболевания стоят на втором месте по распространенности?

Какими путями возбудитель проникает в организм при водно-пищевых заболеваниях?

Что в организме поражается в большинстве случаев при водно-пищевых заболеваниях?

Перечислите наиболее распространенные кишечные инфекции.

Как называются инф. болезни, при которых заражение человека происходит при укусе насекомых и клещей?

Какие инфекции передаются трансмиссивным путем?

Как называются инфекционные болезни, при которых возбудитель заболевания передается от больного к здоровому при непосредственном контакте?

Что поражается в первую очередь при контактных инфекциях.

Перечислите наиболее распространенные контактные инфекции.

Как называются заболевания (дизентерия, брюшной тиф, дифтерия и др.) источником возбудителя заболевания является только человек?

Перечислите такие заболевания?

Как называются заболевания, где источником возбудителя заболевания являются животные, от которых происходит заражение человека?

Перечислите такие заболевания?

Как называется уничтожение членистоногих переносчиков возбудителей болезней (нас. и клещей)?

Что принято называть эпидемическим процессом?

Как называется определенное время от момента заражения до проявления первых видимых признаков заболевания?

В чем состоит опасность находящегося в инкуб. периоде человека?

Каких видов бывает восприимчивость людей к инфекциям?

Что такое абсолютная восприимчивость людей к инфекциям?

Что такое частичная восприимчивость людей к инфекциям?

К каким инфекциям человек абсолютно восприимчив? Частично?

Какие мероприятия нужно проводить в эпидемическом очаге?

Что такое карантин?

Что такое обсервация?

Что такое дезинсекция, дезинфекция, дератизация?

Какими способами проводят дезинфекцию?

Для чего принимают усиление мер санитарно-гигиенических мероприятий?

В каких случаях проводят внеплановые прививки?

В чем заключается санитарно-просветительская работа?

Как называется заболевание, которое передается от животных к человеку и оно протекает в трех формах: легочной, кишечной и кожной?

Какими путями проникает в организм возбудитель сибирской язвы? Как называется возбудитель?

Что обозначает текущая дезинфекция? Полная? Профилактическая?

Какие инф. заболевания можно назвать у растений и животных?

5.2 Темы рефератов

5.2.1 Тематика рефератов по теме ЧС природного характера

Понятие катастрофа. Классификация ОПП.

Причины и механизм возникновения землетрясений. Структурные элементы землетрясений. Какие крупнейшие землетрясения Вы знаете? Приведите примеры.

Общие сведения о ОПП, актуальность исследований в данной области науки, определение стихийного бедствия, общие закономерности природных опасностей.

Типы вулканов и вулканических извержений. Элементы строения конуса вулкана. Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.

Основные меры защиты от природных катастроф.

Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Их влияние на устойчивость геосистем и человека. Пожары на Дальнем Востоке и в Приморском крае.

Природа и условия возникновения обвалов и оползней, типы оползней и обвалов, меры предосторожности.

Наводнения: понятие, классификация речных наводнений по высоте подъёма уровня воды в реках, размерам площади затоплений и величине наносимого ущерба, действия населения при наводнении.

Назовите области наибольшей частоты вулканических извержений. С чем это связано? Можно ли предсказать катастрофические извержения и каковы меры предосторожности?

Понятие об антропогенном кризисе и катастрофе. Концепция антропогенных экологических катастроф.

Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.

Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания. Возможен ли прогноз стихийных бедствий? Обоснуйте ответ.

Лавины и их природа. Классификация лавин. Изменение рельефа и экосистем под действием лавин. Районирование горных территорий по типам лавинной опасности. Причины возникновения лавин. Защита от лавин.

Раскройте понятие стихийное бедствие. Принципы классификации катастроф.

Раскройте понятие цунами, причины возникновения, энергия цунами, способы обнаружения цунами. Наиболее катастрофические цунами. Приведите примеры. Действия населения в период угрозы цунами.

Насколько эффективно работает служба предупреждения в России? Защита от цунами. Степень изученности и возможность прогнозирования цунами. Методы исследований. Предвестники цунами.

Понятие о ледовых катастрофах. Основные типы ледников. Защитные меры от ледниковых подвижек. Назовите крупнейшие ледники мира.

Условия формирования ледников и глетчеров. В чем заключается геологическая деятельность ледников? Стадия развития ледника и типы ледниковых осадков. Ледниковые формы рельефа.

Наводнения: понятие, классификация, этапы борьбы с наводнениями на примере Приморского края.

Актуальность исследований стихийных явлений. Степень изученности проблемы. Экзогенные и эндогенные стихийные явления. «Цепное» взаимодействие стихийных явлений.

Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений. Воздействие наводнений на жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений.

Опасности, связанные с изменением атмосферы, суши, гидросферы, биосферы.

Лавины: понятие, распределение лавиноопасных территорий мира, способы предупреждения и меры защиты.

Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.

Раскройте понятие «штормовой нагон», природа штормовых нагонов, виды ущерба. Влияние на жизнедеятельность человека.

Общая характеристика геофизических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

Молния: понятие, опасности, показатели интенсивности грозовой деятельности, зашита от молний. Географическое распространение.

Общая характеристика гидрологических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

Трансгрессии и регрессии окраинных морей.

Общая характеристика обвальных процессов (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

Классификация экстремальных и опасных процессов: механизм проявления и интенсификации мгновенных (пульсирующих) и быстрых (пульсирующих).

Горные удары: понятие, классификация по причине возникновения, природные (геологические) причины возникновения горных ударов, опасность для человека, уровни прогноза горных ударов, меры защиты.

Термокарст: понятие, общие и частные причины возникновения, стадии развития, опасность для объектов инфраструктуры, положительное и отрицательное значение термокарста.

Общая характеристика криогенных процессов.

Термоабразия: понятие, географическое распространение, причины возникновения, опасность для объектов инфраструктуры. Экологические последствия термоабразии для экосистем.

Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.

Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.

Просадочные явления. Природа возникновения, географическое распространение, способы защиты.

Раскройте понятия: вулканические газы, их опасность для атмосферы; лавовые потоки, их химический состав, скорость течения, опасность для человека; палящие вулканические тучи, вулканические оползни, лахары. Способы защиты.

Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Опасность для человека и природных экосистем.

Раскройте понятия вулканические извержения, тефра. Регионы максимального распространения активных вулканов. Катастрофические последствия вулканизма. Цепной характер процесса.

5.2.2 Тематика рефератов по теме Аварии и катастрофы техногенного характера.

«Плавные» техногенные катастрофы.

«Взрывчатые» техногенные катастрофы (Бхопал в Индии).

Радиационные катастрофы.

Атомные станции как объекты повышенной радиационной опасности.

Классификация атомных станций России.

Системы безопасности АС.

Естественный радиационный фон. Источники, воздействие.

Техногенный радиационный фон. Источники, воздействие.

Взрыв емкостей с жидкими радиоактивными отходами на «Маяк» в 1957 г. как крупнейшая радиационная авария в России.

Кыштымская авария 29.09.1957 г. – авария 20 века в России.

Гигиеническое питание в районах с повышенными уровнями радиации.

Способы захоронения РА отходов.

Гигиеническое питание в районах с повышенными уровнями радиации.

Санитарно-защитная зона вокруг АС.

Пожары на объектах зрелищных и культурно-просветительских учреждениях: театры, кинотеатры, клубы, цирки, библиотеки, спортивные сооружения и др.

Пожары на объектах зрелищных и культурно-просветительских учреждениях: Музеи, выставки, и др. подобные учреждения.

Пожары на объектах постоянного и временного пребывания людей: Детские дошкольные учреждения, дома престарелых и инвалидов, больницы, школы-интернаты.

Пожары на объектах постоянного и временного пребывания людей: Гостиницы, общежития, спальные корпуса санаториев и домов отдыха, пансионатов.

Пожары: Школы, внешкольные учебные заведения, средние спец. заведения и др.

Пожары: Высшие учебные заведения, учреждения повышения квалификации.

Профилактика возникновения взрывов и пожаров.

Химические катастрофы.

Характер воздействия химического заражения на окружающую среду.

Катастрофы на транспорте: железнодорожном.

Катастрофы на транспорте: авиационном.

Катастрофы на транспорте: водном.

Катастрофы на транспорте: автомобильном.

Катастрофы на транспорте: трубопроводном.

Стадии техногенной катастрофы в июле 1989 г. в республике Башкортостан.

Бытовые катастрофы.

Гидродинамические аварии: прорыв плотин с затоплением их волной, прорыв плотин с их затоплением из-за паводка.

Аварии на очистных сооружениях.

Аварии на коммунальных сетях.

Аварии на электроэнергетических системах.

Аварии с выбросом биологических средств.

Аварии с выбросом СДЯВ.

Пожары, взрывы: на объектах с ЛВЖ, ГЖ.

Пожары, взрывы в шахтах.

5.3 Примеры тестовых заданий

Тестовый контроль 1 по теме: «Опасности техносферы»

1 вариант

1. Как называется перечень названий, терминов, систематизированных по определенному характеру?

A. опасность B. таксономия C. номенклатура

2. Какова цель системного анализа безопасности?

A. выявить причины, которые влияют на появление нежелательных событий, и разработать предупредительные мероприятия, уменьшающие вероятность их появления

B. изучить последствия нежелательных событий и разработать предупредительные мероприятия

C. квантифицировать опасности.

3. Как называется частота реализации опасности?

A. Актуализация опасности B. Риск C. Приемлемый риск.

4. Максимально приемлемым уровнем индивидуального риска гибели обычно считается:

A. 10-6; B. 10-4; C. 10-5.

5. Объем рабочего места, зона досягаемости конечностей оператора, расстояние до дисплея, возможности обзора внешнего пространства учитываются:

A. пространственно-антропометрической совместимостью

B. технико-эстетической совместимостью

C. биофизической совместимостью.

6. Какие методы обеспечения безопасности предполагают разделение ноксосферы и гомосферы?

A. Метод A;

B. Метод B;

С. Метод Б.

7. Опасность – это:

А. объекты и явления, вызывающие нежелательные для здоровья человека и окружающей среды последствия

В. любые условия окружающей среды

С. определенный перечень явлений, классифицированных как опасные.

8. Априорный анализ – это:

А. анализ ситуации после реализации опасности

В. анализ ситуации до реализации опасности

С. анализ ситуации после прошествия достаточно длительного времени.

9. Дайте определение травмоопасного фактора:

А. негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям

Б. негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу

В. негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

10. Таксономия опасностей занимается:

А. количественной оценкой опасностей

В. классификацией опасностей

С. выявлением опасностей.

11. Квантификация опасностей занимается:

А. количественной оценкой опасностей

В. классификацией опасностей

С. выявлением опасностей.

Тестовый контроль 1 по теме: «Опасности техносферы»

2 вариант

1. Опасность – центральное понятие в безопасности жизнедеятельности. Опасность это:

А. негативное свойство живой и неживой материи, вызывающие нежелательные воздействие: людям, природной среде, материальным ценностям

Б. негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу

В. негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию

2. Апостериорный анализ – это:

А. анализ ситуации после реализации опасности

В. анализ ситуации до реализации опасности

С. анализ ситуации на стадии проектирования системы.

3. “Дерево причин и опасностей” строится в целях:

А. выявления причинно-следственных связей

В. выявления причин, в результате которых опасности могут реализоваться

С. составления номенклатуры опасностей.

4. Определение принципов, методов, средств обеспечения определенного уровня безопасности можно выполнить с помощью:

А. системного анализа

В. квантификации опасностей

С. идентификации опасностей.

5. Информационная совместимость человека и машины предполагает:

А. создание информационной модели машины, не перегружающей память и внимание человека в процессе работы с ней

В. создание модели машины, извещающей оператора о начале особо опасных технологических процессов

С. создание модели машины, не выбрасывающей в окружающую среду вредных веществ.

6. Что не является источниками техногенных опасностей.

А. дефекты и иные неисправности в технических системах

В. неправильное использование технических систем

C. элементы техносферы

D. элементы биосферы

E. наличие отходов, сопровождающих эксплуатацию технических систем.

7. Запредельные психические напряжения есть следствие:

A. приема психотропных средств

B. превышения производственных нагрузок выше допустимых норм в течение длительного времени

C. психического воздействия на оператора.

8. Что считается количественной мерой опасности …

A. актуализация опасности

B. риск

C. приемлемый риск.

9. Ограничение трудовым законодательством количества сверхурочных работ на производстве направлено на:

A. избежание запредельных производственных состояний

B. избежание особых психических состояний

C. применяется только относительно женщин и лиц, не достигших совершеннолетия, занятых на производстве.

10. Техногенные опасности оказывают негативное воздействие.

A. на человека

C. на природную среду

B. на элементы техносферы

D. Одновременно на все перечисленные элементы.

11. Количественной оценкой опасностей занимается раздел БЖД, называемый ...

A. таксономия опасностей

B. номенклатура опасности

C. квантификация опасности

Тестовый контроль 1 по теме: «Опасности техносферы»

3 вариант

1. При защите от техногенных опасностей применяются различные меры. Что не относится к защите от техногенных опасностей.

A. совершенствование источника опасностей

B. применение защитных мер.

C. увеличение расстояния между источником опасности и объектом защиты

D. расчет экономического ущерба от проявления опасности

2. Какие опасности обуславливают стихийные бедствия, климатические условия, рельеф местности, гидрометеорологические катастрофы.

A. опасности естественного происхождения

B. опасности антропогенного происхождения

C. опасности непреднамеренные

3. Психогенные изменения настроения, возникшие у оператора, есть результат:

A. приема психотропных средств

B. превышения производственных нагрузок выше допустимых норм в течение длительного времени

C. психического воздействия на оператора.

4. Наука о безопасности жизнедеятельности исследует мир опасностей, действующих в среде обитания человека, разрабатывает системы и методы защиты человека от опасностей. Реализация целей и задач безопасности жизнедеятельности включает несколько основных этапов научной деятельности. Что является несвоевременным, недостаточным, и как следствие, недостаточно эффективным этапом.

A. идентификация и описание зон воздействия опасностей техносферы и отдельных ее элементов

B. оценка последствий от воздействия негативных факторов по конечному результату

C. разработка и реализация наиболее эффективных систем и методов защиты от опасностей

D. формирование систем контроля опасностей

E. организация обучения населения основам безопасности и подготовки специалистов по безопасности жизнедеятельности.

5. Травмоопасным фактором называется…

A. негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям

B. негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу

C. негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

6. Введение количественных характеристик для оценки сложных, качественно определяемых понятий в безопасности (численные, балльные) – это:

A. Таксономия опасностей

B. Номенклатура опасности

C. Квантификация опасности.

7. Энергетическая совместимость человека и машины предполагает:

A. создание такой информационной модели машины, которая отражала бы все нужные характеристики машины (технологического процесса) в данный момент

B. согласование органов управления машиной с оптимальными возможностями человека в отношении прилагаемых усилий, скорости, точности движений

C. создание модели машины, не выбрасывающей в окружающую среду вредных веществ.

8. Логический процесс развития, реализующий потенциальную опасность в реальный ущерб, можно представить в виде…

A. таксономия опасностей

B. номенклатура опасности

C. квантификация опасности

D. триады опасности

9. Так как опасности носят скрытый характер, в БЖД важное место занимает….

A. таксономия опасностей

B. номенклатура опасности

C. квантификация опасности

D. идентификация опасности

10. Вид риска, включающий профессиональный риск, риск населения, проживающего в конкретном районе, поллинозоопасность и др. называется …

A. технико-экономический риск

B. Социальный риск

C. Риск заболеваний человека

D. Остаточный риск

E. Технологический риск

11. Пароксизмальные состояния есть следствие:

A. превышения производственных нагрузок выше допустимых норм в течение длительного времени

B. расстройств различного происхождения, характеризующихся кратковременной (от секунд до нескольких минут) потерей сознания (обмороки, эпилепсия).

C. приема психотропных средств

19. Контроль и надзор за соблюдением норм охраны труда на производстве выполняются:

A. Только администрацией и отделами (группами по охране труда) непосредственно на предприятии;

B. Существует ведомственный, общественный и межотраслевой контроль;

C. Выполнять контроль имеют право только специальные уполномоченные на то органы типа Госгортехнадзора или Госпожнадзора.

20. Расследование и учет несчастных случаев на производстве выполняется:

A. Специальной комиссией, созданной на предприятии;

B. Инспекцией труда;

C. Прокуратурой.

21. Расследование несчастных случаев на производстве (с летальным исходом) выполняется в срок:

A. До 3 дней;

B. Не более 15 дней;

C. В течение одних суток.

Тестовый контроль 2 по теме: Природные аспекты безопасности

1. Дайте определение термина “экология”:

A. “Наука о жилище”;

B. Наука о поведении человека в современном индустриальном обществе;

C. Совокупность научных и технических и практических проблем взаимоотношений человека и природы.

2. Какие из перечисленных ниже веществ являются биогенными:

A. Уголь, битум, нефть, известняк;

B. Почвы, природные воды;

C. Вода, воздух.

3. Антропогенное воздействие – это:

A. Воздействие человека на окружающую среду;

B. Охрана окружающей среды;

C. Отходы, накопленные в результате деятельности человека.

4. Результаты деятельности Римского клуба:

A. Выводы о грядущем экологическом коллапсе;

B. Заключение о “пределах развития человеческого общества”;

C. Заключение об истощении природных ресурсов.

5. Экологическая ниша – это:

A. Совокупность требований к условиям жизни внутри экосистемы, предъявленных видом или популяцией;

B. Положение вида в пространстве;

C. Функциональная роль вида в сообществе.

6. Является ли озон токсикантом в нижних слоях атмосферы:

A. Да;

B. Нет;

C. Не всегда.

7. Популяция – это:

A. Группа особей одного вида;

B. Группа особей, характеризующихся одной экологической нишей;

C. Совокупность особей одного вида, населяющих определенное пространство, внутри которого осуществляется обмен генетической информацией.

8. Продуценты:

A. Осуществляют фотосинтез;

B. Переносят вещество и энергию;

C. Потребляют первичную продукцию.

9. Закон толерантности звучит как:

A. Факторы, присутствующие как в избытке, так и в недостатке по отношению к оптимальным требованиям организмов, являются лимитирующими;

B. Экологические факторы, присутствующие в избытке, являются лимитирующими;

C. Экологические факторы, присутствующие в недостатке, являются лимитирующими.

10. К пресноводным экосистемам относятся:

A. Озера, пруды, водохранилища, текущие воды;

B. Воды континентального шельфа, устья рек, лиманы;

C. Глубоководные рифовые зоны.

11. Причинами деградации почв являются:

A. Землетрясения, извержение вулканов, ураганы;

B. Загрязнение атмосферы, открытые разработки, неправильная агротехника, вторичное засоление, чрезмерный выпас скота, процесс урбанизации, пестициды;

C. Загрязнение почв тяжелыми металлами.

12. Причины демографических взрывов:

A. Улучшение социально-экономических условий;

B. Улучшение экологических факторов;

C. Высокий уровень производства продовольственных товаров.

13. Закон Хельми (обеднения) звучит как:

A. Индивидуальная система, работающая в среде с уровнем организации более низким, чем уровень организации самой системы, обречена на деградацию, вплоть до полного исчезновения;

B. Любое изменение среды вызывает развитие цепных реакций в системе;

C. Вещество, энергия, информация связаны в единую систему настолько, что любое изменение одного из них неизбежно приводит к изменению суммы вещественно-энергетических качеств системы.

14. Биномы – это:

A. Наземные экосистемы;

B. Пресноводные экосистемы;

C. Морские экосистемы.

15. Биотические экологические факторы – это:

A. Температура, влажность, давление, освещение;

B. Аменсализм, паразитизм, мутуализм;

C. Фитогенные, зоогенные, микробиогенные, антропогенные факторы.

16. К абиотическим экологическим факторам относятся:

A. Первичные периодические факторы, связанные с вращением Земли;

B. Вторичные периодические факторы;

C. Климатические, эдафогенные, орографические, химические факторы.

17. Экологический фактор – это:

A. Любое условие среды, способное оказывать прямое или косвенное влияние на живой организм хотя бы на одной из фаз его развития;

B. Факторы неживой природы;

C. Факторы живой природы.

18. Популяцию характеризуют:

A. Численность, плотность, рождаемость, смертность;

B. Первичная биологическая продуктивность;

C. Вторичная биологическая продуктивность.

19. Экологические пирамиды характеризуют:

A. Соотношение между продуцентами, консументами и редуцентами в естественных экосистемах, выраженное в массе, численности или энергии и в виде графических моделей;

B. Численность особей при движении от продуцентов к консументам;

C. Поток энергии через последовательные трофические уровни.

20. Консументы – это:

A. Гетеротрофные организмы;

B. Растительноядные организмы;

C. Организмы, потребляющие первичную продукцию и накопленную в ней энергию.

21. Редуценты – это:

A. Организмы, разлагающие органические остатки;

B. Организмы 2-го порядка, т. е. плотоядные;

C. Хищники.

22. К первичной продуктивности относится:

A. Биомасса, произведенная в процессе фотосинтеза;

B. Биомасса, произведенная консументами;

C. Общая масса живого вещества на планете.

23. Биом включает:

A. Крупную региональную или субконтинентальную биосистему, характеризующуюся каким-либо основным типом растительности или другой характерной особенностью ландшафта;

B. Тундру и тайгу;

C. Степи и полустепи.

24. Биомасса – это:

A. Выраженное в единицах массы количество живого вещества, приходящееся на единицу площади или объема;

B. Общая масса всех растений;

C. Общая масса всех животных и микроорганизмов.

25. Круговорот углерода – это:

A. Фиксация атомарного углекислого газа в зеленых организмах;

B. Окисление углерода в тканях и возврат его в атмосферу;

C. Фиксация атомарного углекислого газа в зеленых организмах, потребление части фиксированного углерода животными, которые в процессе дыхания выделяют CO_2, и разложение мертвых растений и животных микроорганизмами почвы с возвратом углекислого газа в атмосферу.

26. Круговорот фосфора – это:

A. Круговорот, связанный с процессами обмена веществ в растениях и животных, наземный и морской;

B. Процесс выветривания фосфора из горных пород;

C. Применение фосфатных удобрений.

Тестовый контроль 3 по теме: Антропогенное воздействие на окружающую среду

1. Виды загрязнений атмосферы:

A. Газообразные;

B. Газообразные, твердые, аэрозоли;

C. Аэрозоли.

2. Причины возникновения кислотных дождей:

A. Выбросы в атмосферу газообразных соединений азота, диоксида серы, сернистого ангидрида;

B. Антропогенные выбросы диоксида серы;

C. Антропогенные выбросы соединений азота.

3. Назовите основные источники выбросов в атмосферу соединений серы:

A. Тепловые электростанции;

B. Автомобильный транспорт;

C. Металлургические производства, ТЭЦ, автомобильный транспорт.

4. Методы борьбы с загрязнением атмосферы вдоль автострад в Японии:

A. Кустарниковые насаждения;

B. Отсос воздуха вдоль автострад;

C. Применение фильтров на выхлопных трубах.

5. Экоцид – это:

A. Преднамеренное воздействие человека на природу в военных целях;

B. Массированные бомбардировки территорий с применением напалма и химических веществ;

C. Военные действия с применением тактики “выжженной земли”, например в Индокитае.

6. Виды антропогенных загрязнений окружающей среды:

A. Химические, биологические, физические;

B. Химические и физические;

C. Химические.

7. Причины участившихся случаев появления “красных приливов”:

A. Массовое развитие (вспышка), “гиперцветение” пирофитовых водорослей, связанное с чрезмерным сбросом в океан органических веществ;

B. Локальный слив химических веществ, которые, взаимодействуя с солевыми растворами, дают специфическую окраску вод;

C. Массовая гибель фитопланктона в результате токсичного действия загрязняющих веществ.

8. Истощение озонового слоя происходит в результате:

A. Наличия в атмосфере хлорфторуглеродов, “гашения” озона выбросами сверхзвуковых самолетов и носителями космических кораблей, сложных физико-химических атмосферных процессов, происходящих в холодный период года;

B. Истребления лесов и, как следствие, сокращения количества кислорода в атмосфере;

C. Усиления вулканической активности.

9. Дампинг – это:

A. Захоронение радиоактивных веществ;

B. Слив жидких радиоактивных отходов в океан;

C. Неконтролируемый сброс вредных химических веществ.

10. Причины возникновения парникового эффекта:

A. Наличие в атмосфере антропогенных примесей, которые, пропуская солнечные лучи, препятствуют длинноволновому тепловому излучению с поверхности земли;

B. Загрязнение атмосферы пылью;

C. Антропогенное воздействие на земную поверхность (обезлесивание, опустынивание), приводящее к изменению отражательной способности поверхности.

11. Загрязнителем может быть:

A. Любой физический агент, химическое вещество и биологический вид, попадающие в окружающую среду или возникающие в ней в количествах, выходящих за рамки своей обычной концентрации – предельных естественных колебаний или среднего природного фона в рассматриваемое время;

B. Химические вещества, не разрушаемые биологическими процессами;

C. Вещества, не входящие в естественные круговороты веществ.

12. Условия образования фотохимического смога:

A. Солнечная радиация, повышенное количество в атмосфере окислов азота, пониженная влажность, безветрие;

B. Повышенная влажность, присутствие в атмосфере окислов серы в количестве 10 мг/м3, безветренная погода;

C. Солнечная радиация, безветренная погода, высокая влажность.

13. Говоря об эффекте суммации загрязняющих атмосферу веществ, имеют в виду:

A. Одновременное воздействие на организм нескольких вредных веществ;

B. Одновременное воздействие на организм нескольких различных вредных веществ, обладающих сходным неблагоприятным воздействием на организм;

C. Что качество воздуха будет соответствовать установленным нормативам при условии, когда сумма отношений концентрации каждого вещества к его ПДК будет меньше единицы.

14. Основными загрязнителями гидросферы являются:

A. Тяжелые металлы, СПАВ, органические соединения, нефтепродукты, пестициды;

B. Нефтепродукты, тяжелые металлы;

C. Пестициды, нефтепродукты.

15. Основные источники загрязнения морских экосистем:

A. Поступление токсикантов с речными стоками;

B. Аварии танкеров, морской транспорт;

C. Поступление токсикантов с речными стоками и из атмосферного воздуха, аварии танкеров, морской транспорт, прямой сброс, уничтожение отходов в море.

16. Согласно экологическому мониторингу морские экосистемы ранжированы по степени деградации следующим образом (в порядке убывания):

A. Азовское, Черное, Каспийское, Балтийское, Японское, Баренцево, Охотское, Белое, Лаптевых, Карское, Восточно-Сибирское, Берингово, Чукотское;

B. Баренцево, Охотское, Белое, Лаптевых, Карское, Восточно-Сибирское, Берингово, Чукотское, Азовское, Черное, Каспийское, Балтийское, Японское;

C. Восточно-Сибирское, Берингово, Чукотское, Азовское, Черное, Каспийское.

17. Мероприятия, позволившие американским экологам снизить антропогенное воздействие на Великие озера и вернуть некоторым из них олиготрофный статус:

A. Для всех вредных производств были установлены предельные нормы сброса загрязняющих веществ, на целлюлозно-бумажных предприятиях были сделаны отстойники для сбора тяжелых металлов, под контроль был взят процесс эвтрофирования;

B. Были значительно сокращены поступления фосфорорганических пестицидов;

C. Целлюлозно-бумажные предприятия прекратили сброс загрязненных стоков без предварительной очистки.

18. Источники загрязнения почв:

A. Промышленные предприятия и сельское хозяйство;

B. Горно-добывающая промышленность, обогатительные фабрики (хвостохранилища);

C. Бытовые предприятия и жилые дома, сельское хозяйство, транспорт, теплоэнергетика, промышленные предприятия.

19. Тенденцией накапливания в почвах обладают:

A. Железо, ртуть, свинец, медь;

B. Пестициды;

C. Радиоактивные нуклиды и металлы с высокими ионными потенциалами (образующие труднорастворимые соединения и не склонные к миграции).

20. При загрязнении водной среды нефть:

A. Разливается по поверхности, а затем выбрасывается волнами на берег;

B. Разливается по поверхности и затем опускается на дно;

C. Разливается по поверхности, частично испаряется и растворяется, эмульгируется, биоразлагается, разрушается механически, погружается в средние водные слои, опускается на дно;

21. Бытовые сточные воды содержат следующие загрязнители:

A. Органические вещества;

B. СПАВ и органические вещества;

C. СПАВ, минеральные и органические вещества, бактерии.

22. Минеральные загрязняющие вещества – это:

A. Песок, глинистые частицы;

B. Частицы руды, шлака, песок, глинистые частицы, минеральные соли, растворы кислот щелочей;

C. Минеральные соли, растворы кислот щелочей.

23. СПАВ – это:

A. Химические загрязнители любого происхождения;

B. Синтетические вещества;

C. Входящие в состав моющих растворов химические поверхностно- активные вещества.

24. Пестициды поступают в гидросферу посредством:

A. Прямого сброса;

B. Со сточными водами;

C. С дождевыми и талыми водами.

25. Источники загрязнителей пресных вод:

A. Нефтепродукты и бытовые стоки;

B. Нефтепродукты, бытовые стоки, промышленные стоки, радиоактивные отходы, сельскохозяйственные отходы;

C. Нефтепродукты, бытовые стоки, сельскохозяйственные отходы.

26. Источники загрязнения морских вод:

A. Бытовые сточные воды, морские суда, промышленные стоки, нефть, радиоактивные отходы, токсичные вещества;

B. Нефть, радиоактивные отходы, токсичные вещества;

C. Бытовые сточные воды, морские суда, нефть.

27. Смолообразные комки нефти образуются в результате:

A. Испарения летучих веществ;

B. Ее растворения в морской воде;

C. Окисления под действием ультрафиолетовых лучей.

28. Отравляющее действие на почвы оказывают:

A. Выхлопные продукты автомашин, газы металлургических заводов;

B. Пыль цементных заводов и пустой породы угольных копей, рудных месторождений, выхлопные продукты автомашин, газы металлургических заводов, шахтные кислые сернистые воды;

C. Кислотные дожди.

29. Вторичное засоление почв наиболее распространено в:

A. Африке, Азии, Америке и Индии;

B. Африке;

C. Пустынях Сахеля.

30. Искусственное заболачивание почв связано с:

A. Применением поливного земледелия без регулирования водного режима;

B. Постоянным и длительным переувлажнением почв;

C. Большим количеством осадков и слабым испарением.

31. Какие природные факторы воздействуют на человека?

A. ЭМВ; магнитные бури, естественное радиоактивное излучение;

B. Магнитные бури;

C. Природно-климатические.

32. Влияют ли на здоровье человека естественные природные факторы?

A. Да;

B. Нет;

C. Не всегда.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 1

1. Теория катастроф была выдвинута:

a) А.Е. Шайдеггер

в) Ж. Кювье

c) Старкель

d) Хван.

2. Гибель или поражение 10 пострадавших и более, требующих неотложной медицинской помощи, принято называть:

a) чрезвычайным происшествием

в) катастрофами

с) чрезвычайной ситуацией

d) чрезвычайным событием.

3. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

а) природные процессы, обусловленные действием земного вращения

в) нарушение правил техники безопасности при ведении строительных и ремонтных работ

с) воздействие внешних природных факторов, приводящих к старению сооружений и снижению их физико-механических показателей

d) все перечисленное.

4. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) стихийные бедствия

в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов

с) проектно-конструкторские недоработки в механизмах и оборудовании

d) терроризм.

5. Вид риска, который возрастает до максимума в зонах активных разломов, извержений вулканов, в районах с интенсивными атмосферными и гидрологическими процессами и пр.:

а) добавочный риск

в) приемлемый риск

с) естественный риск

d) антропогенный риск.

6. Противооползневые мероприятия включают:

а) террасирование склонов, разгрузка оползневых склонов

в) посадка деревьев и кустарников, укрепление склонов

с) верны все ответы.

7. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: человеческие жертвы, эпидемии, вывод из воспроизводства значительной части природных ресурсов, сельскохозяйственных угодий и культур:

а) социально-экологическому

в) временному

с) социально-психологическому.

8. Дестабилизирующие факторы могут выражаться в виде:

а) активизации неблагоприятных природных процессов

в) накопления проектно-производственных дефектов в сооружениях

с) сбоев в работе оборудования

d) неправильных действий инженерно-технического персонала

e) все перечисленное.

9. ЧС, в результате которой пострадали свыше 10, но не более 50 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 100, но не более 300 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 1 тыс., но не более 5 тыс. МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы населенного пункта, города, района

a) территориальная

в) локальные

c) региональные

d) федеральные

e) трансграничная

f) местная.

10. Стадия, которая характеризует действие остаточных факторов и сложившихся чрезвычайных условий, называется:

a) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

c) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений

Тестовый контроль 1 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 2

1. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей или окружающей среде и пр., называется:

a) чрезвычайным происшествием

в) чрезвычайной ситуацией

c) чрезвычайным бедствием

d) чрезвычайным событием.

2. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

a) воздействие внешних природных факторов, приводящих к коррозии материалов конструкций

в) низкое качество строительных материалов

c) природные процессы, обусловленные разницей температур

d) все перечисленное.

3. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) стихийные бедствия

в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов

с) сложность технологий

d) терроризм.

4. Вид риска, который максимален в районах концентраций крупнейших промышленных предприятий, концентрации населения:

а) добавочный риск

в) приемлемый риск

с) естественный риск

d) антропогенный риск.

5. Стадия, во время которой происходит высвобождение факторов риска (энергии или вещества), оказывающих неблагоприятное воздействие на население, объекты и природную среду, называется:

а) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

с) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений.

6. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: внешняя внезапность, быстрое развитие событий, неожиданность возникновения:

а) социально-экологический

в) временной.

с) социально-психологический

d) экономический.

7. Выделите этапы работы по борьбе с наводнениями:

а) прогноз стихийного бедствия и организация работ по снижению возможных чс

в) оповещение руководителей учреждений, объектов народного хозяйства, командиров воинских частей и населения

с) верны все ответы.

8. ЧС, в результате которой пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 300, но не более 500 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 тыс., но не более 0,5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъекта РФ:

а) территориальная

в) локальные

с) региональные

d) федеральные

е) трансграничная

f) местная.

9. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные катастрофы

с) аварии на ЯУ инженерно-исследовательских центров с РА загрязнением территории

d) транспортные катастрофы

е) аварии на электросистемах.

10. Массовое заболевание растений и резкое увеличение вредителей сельскохозяйственных растений на территории нескольких стран или континентов, называется:

а) пандемия

в) панзоотия

с) панфитотия

d) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 3

1. Нарушение нормальной жизнедеятельности, вызванное аварией, катастрофой, стихийным или экологическим бедствием, эпидемией, эпизоотией и пр., приведшее или могущее привести к людским и материальным потерям:

а) чрезвычайным происшествием

в) чрезвычайной ситуацией

с) чрезвычайным бедствием

d) чрезвычайным событием.

2. Укажите признаки чрезвычайной ситуации:

а) внешняя неожиданность

в) быстрое развитие

с) внезапность возникновения

d) стрессовые состояния людей

е) все перечисленное.

3. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) сложность технологий

в) недостаточная квалификация обслуживающего персонала

с) терроризм

d) низкая трудовая и технологическая дисциплины.

4. Вид риска, который служит для разработки контрмер в отношении катастрофических явлений, рационального размещения хозяйственных объектов:

а) антропогенный риск

в) добавочный риск

с) естественный риск

d) приемлемый риск.

5. Стадия, лежащая лежащего в основе ЧС:

а) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

с) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений.

6. Техногенные опасности оказывают негативное воздействие.

а) на человека

в) на природную среду

с) на элементы техносферы

d) одновременно на все перечисленные выше элементы.

7. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: много- и разноплановость последствий, их цепной характер.

а) организационно-управленческий

в) временной

с) специфический

d) экономический.

8. ЧС, в результате которой пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 500, но не более 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 0,5 млн, но не более 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы двух субъектов РФ.

а) территориальная

в) локальные

с) региональные

d) федеральные

е) трансграничная

f) местная.

9. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные катастрофы

с) аварии на водных коммуникациях, вызвавшие значительное число человеческих жертв

d) транспортные катастрофы

е) аварии на трубопроводах, вызвавшие массовый выброс транспортируемых веществ.

10. Распространение инфекционной болезни сельскохозяйственных растений на значительной территории, или увеличение активности вредителей растений, называется:

а) эпидемия

в) эпизоотия

с) эпифитотия

d) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 4

1. Укажите проблемы анализа и исследования катастроф:

а) страхования от стихийных явлений

в) мониторинг

с) оценка частоты повторяемости очень редких событий

d) картографирования угрожаемых территорий

с) все перечисленное.

2. Укажите признаки чрезвычайной ситуации:

а) дестабилизация окружающей среды

в) большая опасность для человека

с) сложности прогнозирования хода событий и принятия решений

d) остроконфликтность

е) все перечисленное.

3. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

а) проектно-производственные дефекты сооружений

в) военная деятельность

с) природные процессы, обусловленные действием гравитации

d) все перечисленное.

4. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) сложность технологий

в) недостаточная квалификация обслуживающего персонала

с) стихийные бедствия

d) физический и моральный износ оборудования и механизмов.

5. Стадия, которая охватывает период от перекрытия (ограничения) источника опасности – локализации ЧС, до полной ликвидации ее прямых и косвенных последствий, включая всю цепочку вторичных, третичных и т.д. последствий, называется:

а) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

с) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений.

6. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: неопределенность ситуации, сложность принятия решений, необходимость быстрого реагирования, необходимость привлечения большого числа организаций и специалистов для ликвидации последствий.

а) временной

в) экономический

с) организационно-управленческий

d) специфический.

7. ЧС, в результате которой в результате которой пострадали свыше 500, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъектов РФ.

а) территориальная

в) локальные

с) региональные

d) федеральные

е) трансграничная

f) местная.

8. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные катастрофы

с) аварии на очистных сооружениях

d) транспортные катастрофы

е) пожары, возникающие в результате взрывов на пожароопасных объектах.

9. К чрезвычайным ситуациям экологического характера относят все явления приводящие к изменениям:

а) атмосферы земли

в) воздушного и водного пространства

с) выброс отравляющих веществ

d) все перечисленное.

10. Необычайно широкое распространение инфекционной болезни животных, охватывающее страну, группу стран, континент, называется:

а) пандемия

в) панзоотия

с) панфитотия

d) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 5

1. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

а) динамизм

в) уязвимость

с) парагенетическая связь

d) катастрофизм.

2. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

а) низкое качество выполнения строительных работ

в) действие окислителей, парогазовой и жидкой агрессивных сред

с) нарушений правил эксплуатации сооружений и технологических процессов производства

d) все перечисленное.

3. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) низкая трудовая и технологическая дисциплины

в) физический и моральный износ оборудования и механизмов

с) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов

d) проектно-конструкторские недоработки в механизмах и оборудовании.

4. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: внешняя внезапность, быстрое развитие событий, неожиданность возникновения:

а) социально-экологический

в) временной.

с) социально-психологический.

d) экономический.

5. Тип чрезвычайной ситуации, к которой относятся социально-политические конфликты.

а) преднамеренные.

в) непреднамеренные.

с) неосторожные.

6. ЧС, занимающие территорию нескольких областей и экономических районов:

а) местные

в) локальные

с) региональные

d) федеральные.

7. Стадия, во время которой происходит разрушительное действие инициирующего события многократно (иногда в сотни раз) усиливается в результате вовлечения энергонасыщенных, токсичных, биологически активных компонентов.

а) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

c) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений.

8. ЧС, поражающие факторы которых выходят за пределы РФ, либо ЧС, которая произошла за рубежом и затрагивает территорию России.

а) территориальная

в) локальные

c) региональные

d) федеральные

e) трансграничная

f) местная.

9. Основные виды последствий ЧС:

а) гибель и заболевания людей

в) разрушения технологических объектов

c) радиоактивное и химическое загрязнение

d) бактериальное заражение

e) все перечисленное.

10. Территория, на которую воздействуют опасные и вредные факторы ЧС, с расположенными на ней населением, животными, зданиями и сооружениями, инженерными сетями и коммуникациями называется:

а) эпицентром поражения

в) очагом поражения

c) гипоцентром поражения

d) радиус поражения.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 6

Периодически повторяющееся событие, разрушительный эффект которого зависит от размаха, продолжительности и интенсивности экзо- и эндопроцессов, называется:

а) чрезвычайным происшествием

в) катастрофами

c) чрезвычайной ситуацией

d) чрезвычайным событием.

2. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

а) динамизм

в) уязвимость

c) каскадность

d) катастрофизм.

3. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) проектно-конструкторские недоработки в механизмах и оборудовании

в) сложность технологий

c) военная деятельность

d) недостаточная квалификация обслуживающего персонала.

4. Опасности, которые обуславливают стихийные бедствия, климатические условия, рельеф местности, гидро-метеогенные катастрофы, называются:

а) опасности естественного происхождения.

в) опасности антропогенного происхождения.

c) опасности непреднамеренные.

5. Укажите источник, который не относится к техногенным опасностям:

а) дефекты и иные неисправности в технических системах.

в) неправильное использование технических систем.

c) элементы техносферы.

d) элементы биосферы.

e) наличие отходов, сопровождающих эксплуатацию технических систем.

6. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: страх, депрессии, паника, дестабилизация психологической устойчивости населения.

а) социально-экологический

в) временной.

c) социально-психологический.

d) экономический.

7. Тип чрезвычайной ситуации, к которому относятся транспортные катастрофы, социально-политические конфликты:

а) природные

в) антропогенные

с) природно-антропогенные.

8. Стадия, которая характеризуется внезапным высвобождением энергии или вещества:

а) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

с) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений.

9. Очаги поражения в зависимости от природы источника опасных факторов могут быть:

а) круглой формы

в) полосной формы

с) неправильной формы

d) все перечисленное.

10. Выберите виды техногенных катастроф по субъективному отношению:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные

с) вызванные внешними факторами

d) транспортные

е) вызванные непредвиденными и нежелательными последствиями штатного функционирования технологических систем.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 7

1. Нарушение нормальной жизнедеятельности людей на объекте или определенной территории, вызванное аварией, катастрофой, стихийным или экологическим бедствием и т.д. называется:

а) глобальная катастрофа

в) чрезвычайная ситуация

с) внезапно возникшая обстановка, характеризующаяся неопределенностью ситуации

d) нет правильного ответа.

2. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

а) динамизм

в) уязвимость

с) пусковой механизм

d) катастрофизм.

3.Событие, сопряженное с нанесением ущерба природной среде, жертвами, прямыми экономическими потерями и пр. из-за внешних воздействий природного и техногенного происхождения, называется:

а) чрезвычайным происшествием

в) катастрофами

с) чрезвычайной ситуацией

d) чрезвычайным событием.

4. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) стихийные бедствия

в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов

с) недостаточная квалификация обслуживающего персонала

d) терроризм.

5. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: выход из строя целых инженерных систем и сооружений, необходимость использования большого числа разнообразной техники.

а) социально-экологический

в) временной

с) социально-психологический

d) экономический.

6. ЧС, которые возникают на отдельных объектах народного хозяйства, последствие которых устраняются собственными силами:

а) территориальная

в) локальные

с) региональные

d) федеральные

е) трансграничная

f) местная.

7. Стадия, при которой накопленные дестабилизирующие факторы вызывают нарушение в привычном функционировании системы:

а) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

с) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений.

8. Установите соответствие между формой очага поражения и видом стихийных явлений:

Форма очага поражения	Вид стихийного явления
1. круглая форма	а) цунами, оползни
2. полосная форма	в) ураганы, смерчи, затопления, селевые потоки
3. неправильная форма	с) землетрясения

9. Выберите виды техногенных катастроф по объекту:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные

с) вызванные внешними факторами

d) транспортные

е) вызванные непредвиденными и нежелательными последствиями штатного функционирования технологических систем.

10. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные катастрофы

с) гидродинамические аварии; прорыв плотин, дамб

d) транспортные катастрофы

е) аварии на водных коммуникациях, вызвавшие загрязнение ядовитыми веществами акваторий портов.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 8

1. Установите соответствие между различной продолжительностью и видом стихийных явлений:

Продолжительность	Вид стихийного явления
несколько минут	а) сели
несколько часов	в) оползни
дни	с) наводнения
месяцы	d) снежные лавины

2. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) стихийные бедствия

в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов

с) низкая трудовая и технологическая дисциплины

d) терроризм.

3. Вид риска, который служит основой действий по разработке контрмер в отношении катастрофических явлений, рационального размещения хозяйственных объектов:

а) антропогенный риск

в) добавочный риск

с) естественный риск

d) приемлемый риск.

4. Катаклизмы негативного характера влияют:

а) атмосферу, водную среду, животный и растительный мир и т.д.

в) жизнь и здоровье людей

с) верны все ответы.

5. Чрезвычайные ситуации, возникающие в населенных пункте, городе, в одном или нескольких районах, а так же в пределах области:

а) территориальная

в) локальные

с) региональные

d) федеральные

е) трансграничная

f) местная.

6. Стадия, которая характеризуется накоплением дестабилизирующих факторов, называется:

а) процесс чрезвычайного события

в) стадия затухания

с) инициирование чрезвычайного события

d) стадия накопления отклонений.

7. Снизить риск возникновения ЧС и тяжесть последствий позволяют:

а) выявление причинно-следственных связей в формировании чрезвычайной ситуации

в) знание природных особенностей региона

с) знание о наличии опасных объектов, их количества

d) все перечисленное.

8. Термин “гуманитарная катастрофа” обозначает:

а) последствие социально-политических конфликтов, проявляющееся в устойчивых нарушениях в снабжении населения жизненно необходимыми средствами существования

в) крайне острая форма разрешения противоречий между государствами с применением современных средств поражения

с) событие сопровождающееся насилием, разрушением (взрывами, пожарами) объектов социально-бытового, военного, промышленного назначения.

d) повреждения или разрушения искусственно созданных систем (в т.ч. технических)

9. Очаги поражения при воздействии опасных и вредных факторы ЧС бывают:

а) простые

в) сложные

с) ненапраленные

d) непрерывные.

10. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные

с) аварии на АЭС с разрушением производственных сооружений

d) транспортные

е) аварии на химически опасных объектах с выбросом (выливом, утечкой) СДЯВ.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 9

1. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

а) динамизм

в) уязвимость

с) многоступенчатость

d) катастрофизм.

2. Характер воздействия поражающих факторов стихийных явлений на организм человека, здоровье будущих поколений и природную среду, имеет характер:

а) внезапный

в) латентный

с) ненапраленный

d) непрерывный

е) долгосрочный

f) относительный.

3. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

а) стихийные бедствия

в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов

с) физический и моральный износ оборудования и механизмов

d) терроризм.

4. Для территории юга ДВ пусковым механизмом глубинной эрозии в речных долинах:

а) обильные осадки

в) хозяйственная деятельность

с) цунами

d) все перечисленное.

5. Вид риска, который связан с каскадным развитием катастрофических явлений:

а) антропогенный риск

в) приемлемый риск

с) естественный риск

d) добавочный риск.

6. Термин “гуманитарная катастрофа” обозначает:

а) военные конфликты

в) социально-политические конфликты

с) техногенные катастрофы

d) терроризм.

7. По скорости распространения опасности ЧС классифицируются на:

а) внезапные

в) стремительные

с) умеренные

d) плавные

е) все перечисленное.

8. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

а) вызванные халатностью обслуживающего персонала

в) индустриальные катастрофы

c) столкновение или сход с рельсов железнодорожных составов (поездов в метрополитенах), повлекшие за собой групповое поражение людей

d) транспортные катастрофы

e) аварии в научно-исследовательских учреждениях осуществляющих разработку, изготовление, переработку, хранение и транспортировку бактериальных средств и препаратов или иных биологических веществ с выбросом в ОС.

9. К чрезвычайным ситуациям биологического характера относятся:

a) эпидемии и пандемии

в) эпизоотии и панзоотии

c) эпифитотии и панфитотии

d) верны все ответы.

10. Широкомасштабное распространение инфекционной болезни среди одного или многих видов животных на определённой территории, значительно превышающее уровень заболеваемости, обычно регистрируемый на данной территории, называется:

a) эпидемия

в) эпизоотия

c) эпифитотия

d) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС»

Вариант 10

1. ЧС, возникающие в результате взрыва:

a) глобальные

в) техногенные

c) природные

d) природно-техногенные.

2. Укажите причины опасных природных процессов:

a) геофизические явления

в) природные пожары

c) метеорологические явления

d) все перечисленное.

3. Для территории юга ДВ пусковым механизмом мощной абразии на побережьях Японского и Охотского морей:

а) обильные осадки

в) землетрясения

с) цунами

d) хозяйственная деятельность

с) все перечисленное.

4. Укажите причины опасных природных процессов:

а) морские гидрологические явления

в) явления космического происхождения

с) геологические явления

d) все перечисленное.

5. Нарушение ландшафтов среднегорья в результате деятельности человека резко активизирует:

а) криогенные и снежно-лавинные процессы

в) образование обвалов осыпей

с) образование осыпей

d) все перечисленное.

6. Вид риска, который служит основой действий по обеспечению безопасного проживания населения в изменяющихся условиях среды:

а) антропогенный риск

в) добавочный риск

с) естественный риск

d) приемлемый риск.

7. Исключите неверный ответ в активной защите от природных опасностей:

а) реконструкция природных объектов

в) использование укрытий

с) мобилизация естественных ресурсов

d) интервенция в механизм явления

e) строительство инженерно-технических сооружений.

8. Под ЧС, возникшими в результате социально-политических конфликтов, понимаются:

а) техногенные катастрофы

в) военно-политические конфликты

c) межнациональные кризисы

d) все перечисленное.

9. Установите соответствие между классификацией ЧС по скорости распространения и типом стихийных явлений:

Классификация ЧС	Тип стихийного явления
внезапные	а) пожары, гидродинамические аварии с образованием волны прорыва, аварии с выбросом газообразных ядовитых веществ
стремительные	в) паводковые наводнения, извержения вулканов, аварии с выбросом радиоактивных веществ
умеренные	c) засухи, эпидемии, аварии на промышленных очистных сооружениях
плавные	d) землетрясения, взрывы, лавины, цунами, смерчи, транспортные аварии

10. ЧС, в результате которой пострадали не более 10 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности не более 100 человек, либо материальный ущерб составляет не более 1 тыс. минимальных размеров оплаты труда (МРОТ) на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы объекта производственного или социального назначения:

а) территориальная

в) локальные

c) региональные

d) федеральные

e) трансграничная

f) местная.

Время выполнения – 15 минут

Тестовый контроль 5

по Теме 1.2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени

Военное положение на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях вводит… (в соответствии с текстом Конституции РФ)

Президент Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Совету Федерации и Государственной Думе

Председатель Правительства Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Государственной Думе

Министр обороны Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации

Начальник Генерального штаба Вооруженных Сил Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны

Секретарь Совета Безопасности Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны

Чрезвычайное положение на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях вводит… (в соответствии с текстом Конституции РФ)

Президент Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Совету Федерации и Государственной Думе

Председатель Правительства Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Государственной Думе

Министр обороны Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации

Начальник Генерального штаба Вооруженных Сил Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны

Утверждение указа Президента Российской Федерации о введении военного положения относится к ведению… (в соответствии с текстом Конституции РФ)

Правительства Российской Федерации

Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации

Совета Безопасности Российской Федерации

Министерства обороны Российской Федерации

Утверждение указа Президента Российской Федерации о введении чрезвычайного положения относится к ведению … (в соответствии с текстом Конституции РФ)

Правительства Российской Федерации

Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации

Совета Безопасности Российской Федерации

МЧС Российской Федерации

Осуществляет меры по обеспечению обороны страны, государственной безопасности, реализации внешней политики Российской Федерации … (в соответствии с текстом Конституции РФ)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Совет Безопасности Российской Федерации

Основные направления военной политики Российской Федерации определяет… (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Совет Безопасности Российской Федерации

Руководство Вооруженными Силами Российской Федерации, другими войсками, воинскими формированиями и органами осуществляет … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Министр обороны Российской Федерации

Начальник Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

Общевоинские уставы, Устав военной полиции Вооруженных Сил Российской Федерации утверждает … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

Президент Российской Федерации

Председатель Правительства Российской Федерации

Генеральный Прокурор Российской Федерации

Министр обороны Российской Федерации

Начальник Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

Положения о Боевом знамени воинской части, Военно-морском флаге Российской Федерации утверждает … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

Президент Российской Федерации

Председатель Правительства Российской Федерации

Генеральный Прокурор Российской Федерации

Министр обороны Российской Федерации

Начальник Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

Положения о воинском учете, призыве на военную службу, подготовке граждан Российской Федерации к военной службе утверждает … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Совет Безопасности Российской Федерации

Вооруженные Силы Российской Федерации – это … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

структура строевых частей и народного ополчения, созданная для обороны Российской Федерации

боевые, тыловые и вспомогательные части и подразделения находящиеся под территориальным командованием Вооруженных Сил Российской Федерации

государственная военная организация, составляющая основу обороны Российской Федерации

особая организация войсковых частей и кораблей, космических и авиационных летательных аппаратов, созданная для защиты Российской Федерации

сухопутные, морские, авиационные и космические части и соединения Вооруженных Сил Российской Федерации, несущие боевое дежурство

Управление Вооруженными Силами Российской Федерации осуществляет … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

Президент Российской Федерации через администрацию Президента

Глава Правительства Российской Федерации через Коллегию Правительства

Председатель Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации через комитет по обороне

Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации через Генеральный штаб

Министр обороны Российской Федерации через Министерство обороны Российской Федерации

Состояние войны, в случае вооруженного нападения на Российскую Федерацию другого государства или группы государств, а также в случае необходимости выполнения международных договоров Российской Федерации, объявляется …(в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

указом Президента Российской Федерации

постановлением Правительства Российской Федерации

федеральным законом Российской Федерации

приказом Министра обороны Российской Федерации

директивой начальника Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

Гражданская оборона – это …(в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

боевые действия по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий

деятельность МЧС России по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

система мероприятий Министерства обороны РФ по защите граждан Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий, а также при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

система мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий, а также при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

деятельность администраций субъектов РФ по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных

действий на территории республик, краев и областей или вследствие этих действий, а также при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

Что включают в себя «мероприятия гражданской обороны»? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Деятельность дирекции предприятий и организаций, осуществляемая в области гражданской обороны в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

Боевые действия Министерства обороны РФ по защите населения и территории, осуществляемые в соответствии с динамикой развития военного конфликта

Организационная деятельность МЧС России, осуществляемая в области гражданской обороны в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации

Организационные и специальные действия, осуществляемые в области гражданской обороны в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации

Действия гражданских организаций гражданской обороны предприятий и организаций по подготовке защитных сооружений гражданской обороны, в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации

Территория, отнесенная к группе по гражданской обороне, - это… (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

территория республики, края, области, автономного округа Российской Федерации, имеющая важное оборонное и экономическое значение

территория города или военно-морской базы имеющих важное оборонное и экономическое значение, с находящимися в ним военными объектами

территория города или иного населенный пункта вместе с омывающей их берега водной акваторией и воздушным пространством над ними, имеющая важное оборонное и экономическое значение и представляющая высокую степень опасности возникновения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время;

территория, на которой расположен город или иной населенный пункт, имеющий важное оборонное и экономическое значение, с находящимися в нем объектами, представляющий высокую степень опасности возникновения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время;

территория военного и промышленного объекта, представляющего высокую степень опасности возникновения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время;

Отнесение территорий к группам по гражданской обороне осуществляется с целью… (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

разработки и реализации мероприятий по гражданской обороне для защиты населения от поражающих факторов и последствий чрезвычайных ситуаций в военное время

обеспечения деятельности МЧС России для предотвращения чрезвычайных ситуаций и защиты населения в военное и мирное время

заблаговременной разработки и реализации мероприятий по предотвращению астероидной угрозы из космоса в объеме, необходимом и достаточном для защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

заблаговременной разработки планов по обеспечению населения противогазами в объеме, необходимом и достаточном для предотвращения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время, с учетом мероприятий по защите населения и территорий в связи с чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера.

заблаговременной разработки и реализации мероприятий по гражданской обороне в объеме, необходимом и достаточном для предотвращения чрезвычайных ситуаций и защиты населения от поражающих факторов и последствий чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время, с учетом мероприятий по защите населения и территорий в связи с чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера

Отнесение территорий городов или иных населенных пунктов к группам по гражданской обороне осуществляется в зависимости от их… (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

оборонного и экономического значения, численности населения, а также нахождения на территориях организаций, отнесенных к категориям по гражданской обороне особой важности, первой и второй или представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления

государственного, политического, оборонного и экономического значения, численности населения, а также нахождения на территориях организаций, отнесенных к категориям по гражданской обороне представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью вулканической деятельности, химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления

численности населения, а также нахождения на территориях субъектов РФ организаций, оборонного и экономического значения, крупных военных баз, складов ядерного и химического оружия, отнесенных к категориям по гражданской обороне особой важности, первой и второй

статуса (столиц регионов), численности населения, а также нахождения на территориях атомных электростанций, ядерных, химических, оборонных производств, морских портов и аэродромов, представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления

оборонного и экономического значения, численности населения, а также нахождения на территориях космодромов, атомных электростанций, ядерных, химических, оборонных производств, морских портов и аэродромов, представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления

Для территорий городов и иных населенных пунктов устанавливаются следующие группы по гражданской обороне … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Особо важная, первая, вторая, третья и четвертая группы

Первая, вторая и третья группы

Первая, вторая, третья, четвертая, пятая группы

Особая, первая, вторая и третья группы

Столичная, региональная, первая и вторая группы

К какой группе территорий по гражданской обороне относится территория ЗАТО (закрытого административно-территориального образования) Фокино?

К особо важной

К первой

К второй

К третьей

К четвертой

Нештатные формирования по обеспечению выполнения в Российской Федерации мероприятий по гражданской обороне – это … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

отдельные подразделения спасателей, укомплектованные призванными из запаса специалистами и направленные на ликвидацию последствий чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

формирования, создаваемые предприятиями и организациями из числа своих работников в целях участия в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.

формирования, создаваемые организациями из числа своих работников в целях участия в обеспечении выполнения мероприятий по гражданской обороне и проведения неотложных работ при ликвидации последствий применения противником оружия массового поражения

формирования, создаваемые организациями из числа своих работников в целях участия в обеспечении выполнения мероприятий по гражданской обороне и проведения не связанных с угрозой жизни и здоровью людей неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций

формирования, создаваемые структурами МЧС из числа своих работников в целях участия в обеспечении выполнения мероприятий по гражданской обороне и проведения не связанных с угрозой жизни и здоровью людей неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций.

Определяет основные направления единой государственной политики в Российской Федерации в области гражданской обороны …(в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

Утверждает План гражданской обороны и защиты населения Российской Федерации … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Председатель Правительство Российской Федерации

Председатель Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

Вводит в действие План гражданской обороны и защиты населения Российской Федерации на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях в полном объеме или частично …(в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Председатель Правительство Российской Федерации

Председатель Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

Обеспечивает проведение единой государственной политики Российской Федерации в области гражданской обороны …(в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

В Российской Федерации руководит организацией и ведением гражданской обороны … (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

Кто в Российской Федерации определяет порядок эвакуации населения, материальных и культурных ценностей в безопасные районы? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

Кто осуществляет руководство гражданской обороной в Российской Федерации? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

Кто осуществляет государственную политику в области гражданской обороны? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

Президент Российской Федерации

Правительство Российской Федерации

Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации

Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

Какие формирования не входят в состав сил гражданской обороны Российской Федерации? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

спасательные воинские формирования МЧС России

подразделения Государственной противопожарной службы

аварийно-спасательные формирования и спасательные службы

нештатные формирования предприятий и организаций

воинские части и подразделения Вооруженных Сил Российской Федерации

Тест 6 Раздел 2. Основы военной службы

Как называется особый вид федеральной государственной службы, исполняемой гражданами, в Вооруженных Силах Российской Федерации?

государственная служба

военизированная охрана

военная служба

боевая служба

уставная служба

Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств означают сигнал оповещения …

ВОЗДУШНАЯ ТРЕВОГА

РАДИАЦИОННАЯ ОПАСНОСТЬ

ВНИМАНИЕ, ОПАСНОСТЬ

ВНИМАНИЕ ВСЕМ

ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Воинские звания подразделяются на …

федеральные и муниципальные

командирские и штабные

войсковые и корабельные

рядовые и офицерские

действующие и в запасе

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет правила внутреннего порядка в полку (подразделении)?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет положение Боевого знамени воинской части в строю, порядок совместного выноса и относа Государственного флага Российской Федерации и Боевого знамени воинской части?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет обязанности военнослужащих перед построением и в строю и требования к их строевому обучению?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет способы передвижения военнослужащих на поле боя и действия при внезапном нападении противника?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет виды поощрений и дисциплинарных взысканий, права командиров (начальников) по их применению?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет порядок подачи и рассмотрения обращений (предложений, заявлений и жалоб) военнослужащих?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих гарнизонную и караульную службы?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации регламентирует проведение гарнизонных мероприятий с участием войск?

Устав гарнизонной и караульной службы

Строевой устав

Корабельный устав

Устав внутренней службы

Дисциплинарный устав

В соответствии с какими требованиями осуществляется повседневная жизнь и деятельность военнослужащих в воинской части?

в соответствии с требованиями морально-психологической подготовки

в соответствии с требованиями строевой подготовки

в соответствии с требованиями внутренней службы

в соответствии с требованиями физической подготовки

в соответствии с требованиями боевой подготовки

Защита Отечества является …

свободным выбором каждого гражданина Российской Федерации

почетной обязанностью гражданина Российской Федерации

долгом и обязанностью гражданина Российской Федерации

выбором жизненного пути гражданина Российской Федерации

долгом перед обществом и родителями

Военнослужащие находятся под защитой …

командиров

старослужащих

солдатских матерей

бронежилетов

государства

По своему служебному положению и воинскому званию одни военнослужащие по отношению к другим могут быть …

земляками или соседями

авторитетами или изгоями

старослужащими или молодыми

начальниками или подчиненными

специалистами или курсантами

Ближайший к подчиненному прямой начальник называется …

старшим начальником

высшим начальником

непосредственным начальником

прямым начальником

большим начальником

Военнослужащие, которые по своему служебному положению и воинскому званию не являются по отношению к другим военнослужащим их начальниками или подчиненными, могут быть …

земляками или соседями

авторитетами или изгоями

старослужащими или молодыми

старшими или младшими

специалистами или курсантами

Строгое соблюдение военнослужащими правил размещения, быта в воинской части (подразделении), несения службы суточным нарядом и выполнение других мероприятий повседневной деятельности называется …

правопорядком

повседневным порядком

организационным порядком

внутренним порядком

внешним порядком

Основным содержанием повседневной деятельности военнослужащих является …

физическая подготовка

медицинская подготовка

боевая подготовка

психологическая подготовка

специальная подготовка

Официальным символом и воинской реликвией воинской части, олицетворяющей ее честь, доблесть, славу и боевые традиции, указывающей на предназначение воинской части и ее принадлежность к Вооруженным Силам Российской Федерации является …

Государственный герб

Государственный гимн

Государственный флаг

Боевое знамя

Штандарт Министра обороны

Строгое и точное соблюдение всеми военнослужащими порядка и правил, установленных федеральными конституционными законами, федеральными законами, общевоинскими уставами Вооруженных Сил Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и приказами (приказаниями) командиров (начальников) есть …

внутренний порядок

организация службы

боевая подготовка

воинская дисциплина

правопорядок

Как называется вооруженный караульный, выполняющий боевую задачу по охране и обороне порученного ему поста?

дневальный

вахтенный

выводной

часовой

дежурный

Для подтверждения того, что караул, прибывший для смены, действительно назначен для этой цели, а также что лицо, прибывшее с приказом от имени начальников, которым караул подчинен, действительно уполномочено на то соответствующим начальником, устанавливается …

шифр

извещение

код

пароль

отзыв

Установленное Уставом размещение военнослужащих, подразделений и воинских частей для их совместных действий в пешем порядке и на машинах называется …

строем

шеренгой

флангом

фронтом

интервалом

Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу называется …

колонной

глубиной строя

рядом

интервалом

дистанцией

Как называется военнослужащий, движущийся головным в указанном направлении?

ведущий

лидер

направляющий

головной

замыкающий

Как называется военнослужащий, движущийся последним в колонне?

арьергард

аутсайдер

ведомый

концевой

замыкающий

В боевой состав Военно-Морского флота входят …

боевые корабли

корабли специального назначения

морские суда обеспечения

рейдовые суда обеспечения

суда на подводных крыльях

Укажите воинское звание военнослужащего соединений и частей Сухопутных войск равнозначное корабельному званию «капитан 3 ранга»?

капитан

штабс-капитан

полковник

майор

подполковник

Укажите воинское звание военнослужащего соединений и частей Сухопутных войск равнозначное корабельному званию «старшина 1 статьи»?

ефрейтор

младший сержант

сержант

старшина

старший сержант

Укажите корабельное воинское звание военнослужащего ВМФ равнозначное воинскому званию «Старший сержант» военнослужащих соединений и частей Сухопутных войск?

мичман

старшина второй статьи

старшина первой статьи

старшина

главный корабельный старшина

Укажите корабельное воинское звание военнослужащего ВМФ равнозначное воинскому званию «майор» военнослужащих соединений и частей Сухопутных войск?

мичман

капитан-лейтенант

капитан 3 ранга

капитан 2 ранга

капитан 1 ранга

Тест 6 Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Укажите среднюю расчетную продолжительность жизни человека, выкуривающего не более пачки сигарет в неделю?

80 лет

70 лет

60 лет

50 лет

35 лет

Укажите среднюю расчетную продолжительность жизни человека, употребляющего алкоголь крепостью 400 не более 0,5 л. в неделю?

80 лет

70 лет

60 лет

50 лет

35 лет

Какой расчетный срок жизни отведен наркоману, после начала употребления легких наркотиков?

5 лет

8 лет

10 лет

12 лет

15 лет

Какой расчетный срок жизни отведен наркоману, после начала употребления тяжелых наркотиков?

0,5 года

1 год

1,5 года

5 лет

10 лет

Укажите вещество в табаке, приводящее к поражению нервной системы, органов дыхания, пищеварения, чувств, кровеносной системы?

никотин

мышьяк, синильная кислота

радиоактивный полоний

канцерогенные смолы

угарный газ

Укажите вещество в табаке, приводящее к отравлению всего организма?

никотин

мышьяк

радиоактивный полоний

канцерогенные смолы

угарный газ

Укажите вещество в табаке, приводящее к отравлению всего организма?

никотин

синильная кислота

радиоактивный полоний-210

канцерогенные смолы

угарный газ

Укажите вещество в табаке, приводящее к болезням крови и раковым заболеваниям?

никотин

синильная кислота

радиоактивный полоний-210

канцерогенные смолы

угарный газ

Укажите вещество в табаке, приводящее к болезням сердца и крови и нервно-психическим заболеваниям?

никотин

синильная кислота

нервно-сердечные яды

канцерогенные смолы

угарный газ

Укажите вещество в табаке, приводящее к раковым заболеваниям, болезням органов дыхания?

никотин

синильная кислота

нервно-сердечные яды

канцерогенные смолы

угарный газ

Укажите вещество в табаке, приводящее к нарушению дыхания, болезням сердца?

никотин

синильная кислота

нервно-сердечные яды

канцерогенные смолы

угарный газ

Укажите вещество в табаке, приводящее к нарушению деятельности органов чувств?

никотин

синильная кислота

нервно-сердечные яды

канцерогенные смолы

стирол

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1.

Понятие катастрофа. Классификация ОПП.

Причины и механизм возникновения землетрясений. Структурные элементы землетрясений. Какие крупнейшие землетрясения Вы знаете? Приведите примеры.

Антропогенный кризис угроза существования человечества.

Вариант 2.

Общие сведения о ОПП, актуальность исследований в данной области науки, определение стихийного бедствия, общие закономерности природных опасностей.

Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.

Основные меры защиты от природных катастроф.

Вариант 3.

Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Их влияние на устойчивость геосистем и человека. Пожары на Дальнем Востоке и в Приморском крае.

Типы вулканов и вулканических извержений. Элементы строения конуса вулкана.

Возможен ли прогноз стихийных бедствий? Обоснуйте ответ.

Вариант 4.

Природа и условия возникновения обвалов и оползней, типы оползней и обвалов, меры предосторожности.

Насколько эффективно работает служба предупреждения в России? Защита от цунами.

Наводнения: понятие, классификация речных наводнений по высоте подъёма уровня воды в реках, размерам площади затоплений и величине наносимого ущерба, действия населения при наводнении.

Вариант 5.

Назовите области наибольшей частоты вулканических извержений. С чем это связано? Можно ли предсказать катастрофические извержения и каковы меры предосторожности?

Понятие об антропогенном кризисе и катастрофе. Концепция антропогенных экологических катастроф.

Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.

Вариант 6.

Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.

Лавины и их природа. Классификация лавин. Изменение рельефа и экосистем под действием лавин. Районирование горных территорий по типам лавинной опасности.

Степень изученности и возможность прогнозирования цунами. Методы исследований. Предвестники цунами.

Вариант 7.

Раскройте понятие стихийное бедствие. Принципы классификации катастроф.

Раскройте понятие цунами, причины возникновения, энергия цунами, способы обнаружения цунами. Наиболее катастрофические цунами. Приведите примеры.

Раскройте понятие лавина. Причины возникновения лавин. Защита от лавин.

Вариант 8.

Биологические ОПП. Дать определение: эпидемии, пандемии, эпизоотии, эпифитотии. Классификация инфекционных заболеваний, основные пути передачи. Понятия «карантин» и «обсервация».

В каких областях планеты наиболее часты цунами? Прогноз и меры предосторожности при цунами. Почему по мере приближения к берегу высота цунами стремительно растет?

Понятие о ледовых катастрофах. Основные типы ледников. Защитные меры от ледниковых подвижек. Назовите крупнейшие ледники мира.

Вариант 9.

Условия формирования ледников и глетчеров. В чем заключается геологическая деятельность ледников? Стадия развития ледника и типы ледниковых осадков. Ледниковые формы рельефа.

Наводнения: понятие, классификация, этапы борьбы с наводнениями на примере Приморского края.

Цунами: понятие, влияние волны цунами на геосистемы побережья и человека, возможность предупреждения об их приближении, районирование опасности цунами.

Вариант 10.

Актуальность исследований стихийных явлений. Степень изученности проблемы. Экзогенные и эндогенные стихийные явления. «Цепное» взаимодействие стихийных явлений.

Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений.

Изменения природной среды на примере Приморского края.

Вариант 11

Раскройте понятие наводнение. Воздействие наводнений на жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений.

Опасности, связанные с изменением атмосферы, суши, гидросферы, биосферы.

Лавины: понятие, распределение лавиноопасных территорий мира, способы предупреждения и меры защиты.

Вариант 12

Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.

Действия населения в период угрозы цунами.

Наводнения: понятие, ущерб от наводнений, влияние на жизнедеятельность человека. Экологические последствия от наводнений.

Вариант 13

Раскройте понятие «штормовой нагон», природа штормовых нагонов, виды ущерба. Влияние на жизнедеятельность человека.

Наводнения: понятие, классификация, эффективность систем прогнозирования и оповещения, защита от наводнений.

Общая характеристика геофизических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

Вариант 14

Молния: понятие, опасности, показатели интенсивности грозовой деятельности, зашита от молний. Географическое распространение.

Общая характеристика гидрологических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

Трансгрессии и регрессии окраинных морей.

Вариант 15

Общая характеристика обвальных процессов (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

Классификация экстремальных и опасных процессов: механизм проявления и интенсификации мгновенных (пульсирующих) и быстрых (пульсирующих).

Экологические последствия катастроф.

Вариант 16

Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.

Горные удары: понятие, классификация по причине возникновения, природные (геологические) причины возникновения горных ударов, опасность для человека, уровни прогноза горных ударов, меры защиты.

Термокарст: понятие, общие и частные причины возникновения, стадии развития, опасность для объектов инфраструктуры, положительное и отрицательное значение термокарста.

Вариант 17

Горные удары: понятие, классификация по степени интенсивности, горно-технические причины возникновения горных ударов, опасность для человека, принципы предотвращения горных ударов.

Общая характеристика криогенных процессов.

Термоабразия: понятие, географическое распространение, причины возникновения, опасность для объектов инфраструктуры. Экологические последствия термоабразии для экосистем.

Вариант 18

Биологические ОПП. Дать определение: эпидемии, пандемии, эпизоотии, эпифитотии.

Термоэрозия: понятие, причины возникновения, классификация, меры защиты.

Раскройте понятия: цунами, наводнение, сель, лавина, горные удары, природные пожары, молния, штормовой нагон, смерч, ледовые катастрофы. Экологические последствия этих процессов.

Вариант 19

Понятие катастрофа. Классификация ОПП.

Молния: понятие, опасности, показатели интенсивности грозовой деятельности, зашита от молний. Географическое распространение.

Раскройте понятие наводнение. Воздействие наводнений на жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений.

Вариант 20

1. Раскройте понятие «штормовой нагон», природа штормовых нагонов, виды ущерба. Влияние на жизнедеятельность человека.

2. Общая характеристика геофизических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

3. Цунами: понятие, влияние волны цунами на геосистемы побережья и человека, возможность предупреждения об их приближении, районирование опасности цунами.

Вариант 21

Лавины: понятие, распределение лавиноопасных территорий мира, способы предупреждения и меры защиты.

Понятие о ледовых катастрофах. Основные типы ледников. Защитные меры от ледниковых подвижек. Назовите крупнейшие ледники мира.

Прогнозирование природных катастроф.

Вариант 22

Общие сведения о ОПП, актуальность исследований в данной области науки, определение стихийного бедствия, общие закономерности природных опасностей.

2. Наводнения: понятие, ущерб от наводнений, влияние на жизнедеятельность человека. Экологические последствия от наводнений.

3. Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.

Вариант 23

Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.

2. Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.

3. Просадочные явления. Природа возникновения, географическое распространение, способы защиты.

Вариант 24

Раскройте понятия: вулканические газы, их опасность для атмосферы; лавовые потоки, их химический состав, скорость течения, опасность для человека; палящие вулканические тучи, вулканические оползни, лахары. Способы защиты.

Цунами: понятие, классификация, опасность для человека, виды ущерба. Действия населения в период угрозы цунами. Прогнозирование и служба цунами.

Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Опасность для человека и природных экосистем.

Вариант 25

Степень изученности и возможность прогнозирования цунами. Методы исследований. Предвестники цунами.

Факторы формирования ледников и глетчеров. В чем заключается геологическая деятельность ледников? Стадия развития ледника и типы ледниковых осадков. Ледниковые формы рельефа.

Раскройте понятия вулканические извержения, тефра. Регионы максимального распространения активных вулканов. Катастрофические последствия вулканизма. Цепной характер процесса.

Вариант 26

Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.

Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений.

Термоэрозия: понятие, причины возникновения, классификация, меры защиты.

5.5 Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

1. Какие явления и процессы в природе могут привести к возникновению чрезвычайных ситуаций природного характера?

2. Какими причинами обусловлено возникновение чрезвычайных ситуаций техногенного характера?

3. Какие объекты экономики в случае производственной аварии на них могут представлять серьезную опасность для населения и окружающей среды?

4. Какие факторы, связанные с деятельностью человека, могут служить причиной возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного характера?

5. Подберите примеры наиболее характерных чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов:

Индивидуальное зачетное задание № 1

Раздел БЖД, является одной из важнейших функций государства, составной частью оборонного строительства и обеспечения безопасности страны называется _____.

Неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства, называется _____.

Состояние защищенности личности, имущества, общества и государства, называется _____.

Идеология насилия и практика воздействия на принятие решения органами государственной власти, органами местного самоуправления или международными организациями, связанные с устрашением населения и (или) иными формами противоправных насильственных действий, называется _____.

Укажите 3-х основных элемента эпидемической цепи.

Как называется классификация ЧС, характеризующаяся повреждениями или разрушениями искусственно созданных систем зданий, сооружений, технологических установок, трубопроводов, емкостей на объектах со взрыво- и пожароопасной технологией и др.?

Причины и механизм возникновения землетрясений. Структурные элементы землетрясений. Какие крупнейшие землетрясения Вы знаете? Приведите примеры.

Как называется риск, который характеризует опасность для группы людей?

Опишите ОВ общеядовитого действия. Признаки поражения.

Это специальные боеприпасы и боевые приборы со средствами доставки, снаряженные биологическими средствами. Что могут использовать в качестве боеприпасов? Как проявляется Поражающее действие этого вида оружия?

Индивидуальное зачетное задание № 2

Раздел БЖД, предназначен для обеспечения защиты населения на территории всей страны от поражающих факторов качественно нового оружия – ОМП, в том числе от высокоточного оружия и других средств поражения, разновидностей которых много называется.

Опишите силы и средства РСЧС.

Процесс выделения энергии за короткий промежуток времени, связанный с мгновенным физико-механическим изменением состояния вещества, приводящим к возникновению скачка давления или ударной волны, сопровождающийся образованием сжатых газов или паров способных производить работу _____.

Деятельность, включающая в себя пропаганду идей терроризма, распространение материалов или информации, призывающих к осуществлению террористической деятельности называется_____

Объект, который является местом естественного пребывания и размножения возбудителей и в котором идет процесс их накопления, называется _____.

Как называется классификация ЧС, возникающая в результате текущего (хронического) загрязнения природной среды, аварий, взрывов или утечек на предприятиях, связанных с производством различного рода токсичных веществ?

Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.

Как называется риск, который характеризует опасность вероятности смены тенденций развития или революционных изменений технологий?

Опишите ОВ удушающего действия. Признаки поражения.

Как называется вид оружия, в котором интегрированы средства разведки, управления и поражения, функционирующие в реальном масштабе времени, обеспечивающие поражение любых целей?

Индивидуальное зачетное задание № 3

Составная часть системы общегосударственных оборонных мероприятий, проводимых в мирное и военное время в целях защиты населения и объектов народного хозяйства от ОМП, а также в целях проведения АСДНР в очагах поражения, называется _____.

Совокупность созданных в установленном порядке органов управления, сил и средств, в том числе противопожарных формирований, предназначенных для организации предупреждения пожаров и их тушения, проведения связанных с ними первоочередных аварийно-спасательных работ, называется_____

Химическое соединение или смесь веществ, способные в определенных условиях к крайне быстрому распространяющемуся химическому превращению с выделением тепла и образованием большого количества газообразных продуктов.

Деятельность, включающая в себя вербовку, вооружение, обучение и использование террористов, называется.

Укажите группы инфекционных болезней.

Как называется классификация ЧС, возникающая в результате социально-политических конфликтов, понимается крайне острая форма разрешения противоречий между государствами с применением современных средств поражения?

Основные меры защиты от природных катастроф.

Как называется риск, который характеризует опасность появления неустранимых экологических запретов, например разрушение озонового экрана?

Опишите ОВ кожно-нарывного действия Признаки поражения.

Укажите группы поражающих факторов ВТО.

Индивидуальное зачетное задание № 4

Раздел БЖД, в котором на 1-е место выходят проблемы защиты населения и экономически важных объектов от ВТО, называется _____.

Совокупность исключительных обстоятельств, сложившихся в определенной зоне в результате ЧС техногенного, антропогенного или природного характера, оказывающих отрицательное воздействие на жизнедеятельность людей, функционирование экономики, социальную сферу и природную среду, называется ___.

Укажите основные элементы системы обеспечения пожарной безопасности

Деятельность, включающая в себя организацию незаконного вооруженного формирования, преступного сообщества (преступной организации), организованной группы для реализации террористического акта, а равно участие в такой структуре, называется _____.

Как называется группа инф. болезней, при которой источником возбудителя заболевания является только человек?

Как называется классификация ЧС, к которой относятся межнациональные кризисы, сопровождающиеся насилием, разрушением (взрывами, пожарами) объектов социально-бытового, военного, промышленного назначения?

Наводнения: понятие, классификация речных наводнений по высоте подъёма уровня воды в реках, размерам площади затоплений и величине наносимого ущерба, действия населения при наводнении.

Как называется риск, который характеризует опасность появления неустранимых экологических запретов, н-р недопустимая концентрация токсикантов в водных системах?

Опишите ОВ нервно-паралитического действия. Признаки поражения.

Разновидность химического и биологического оружия, действие которого направлено на избирательное поражение отдельных расовых групп людей путем целенаправленного химического или биологического воздействия на клетки, ткани, органы и системы организма человека, обладающие внутривидовыми наследственными особенностями.

Индивидуальное зачетное задание № 5

Это одно из мероприятий ГО и Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС в выполнении задач защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера _____.

Кто осуществляет контроль над соблюдением требований пожарной безопасности и пресечение их нарушений? _____.

Деятельность, включающая в себя информационное или иное пособничество в планировании, подготовке или реализации террористического акта, называется _____.

Если Вы обнаружили подозрительный предмет в подъезде своего дома. Ваши действия.

Как называется группа инфекционных болезней, при которой источником возбудителя заболевания является животное, и болезнь переходит к человеку?

Как называется классификация ЧС, где в последствии социально-политических конфликтов, проявляются устойчивые нарушения в снабжении населения первоочередными жизненно необходимыми средствами существования – водой, продовольствием, жильем и др.?

Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.

Как называется риск, который характеризует вероятность нанесения ущерба от локальных сооружений, например, для АЭС – накопление радиоактивных веществ?

Что такое отравляющие вещества. И как они классифицируются.

Разновидность химического оружия, действие которого направлено на уничтожение природно-ресурсного потенциала (сельскохозяйственных угодий и сельскохозяйственного производства).

Индивидуальное зачетное задание № 6

Раскройте понятие стихийное бедствие. Принципы классификации катастроф.

2. Как называется стадия ЧС, при которой накапливаются и возникают дестабилизирующие факторы, созревают условия отклонения от нормального состояния или процесса?

3. Укажите цели пожарной охраны _____.

4. Деятельность, включающая в себя организацию, планирование, подготовку, финансирование и реализацию террористического акта, называется _____.

5. Непрерывную цепь следующих друг за другом заражений и заболеваний принято называть?

6. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали не более 10 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности не более 100 человек, либо материальный ущерб составляет не более 1 тыс. минимальных размеров оплаты труда (МРОТ) на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы объекта производственного или социального назначения?
_____.

7. Лавины и их природа. Классификация лавин. Изменение рельефа и экосистем под действием лавин. Районирование горных территорий по типам лавинной опасности.

8. Как называется риск, который характеризует риск заболеваний человека?

9. В каких состояниях могут использоваться ОВ и какими путями они могут проникать в организм человека? Приведите примеры.

10. Как называется оружие, действие которого основывается на использовании тех или иных способов искусственного разрушения в определенных местах стратосферного слоя озона.

Индивидуальное зачетное задание № 7

1. Научная дисциплина, занимающаяся изучением опасностей с целью защиты от них.

2. Противопожарный режим – это_____

3. Совершение взрыва, поджога или иных действий, связанных с устрашением населения и создающих опасность гибели человека и др., называется _____

4. Массовое распространение инфекционных заболеваний, связанных общими источниками инфекции, называется _____

5. Как называется стадия ЧС, при которой накопленные дестабилизирующие факторы вызывают нарушение в привычном функционировании системы?

6. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали свыше 10, но не более 50 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 100, но не более 300 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 1 тыс., но не более 5 тыс. МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы населенного пункта, города, района?

7. В каких областях планеты наиболее часты цунами? Прогноз и меры предосторожности при цунами. Почему по мере приближения к берегу высота цунами стремительно растет?

8. Как называется риск, который характеризует степень надежности технологий, их безаварийность?

9. Как называется оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах некоторых химических веществ. Что к нему относят.

10. Как называется оружие, поражающее действие которого основано на преднамеренном использовании в военных целях природных явлений и процессов, вызываемых искусственным путем в твердой (литосфера), жидкой (гидросфера) и газообразной (атмосфера) оболочках Земли?

Индивидуальное зачетное задание № 8

1. Научная дисциплина, изучающая три взаимосвязанных задачи: идентификация опасностей, разработка методов защиты от опасностей (на основе сопоставления затрат и выгод), ликвидация опасностей (исходя из принципа остаточного риска).

2. Способы оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре (4 примера).

3. Какие допускаются меры и временные ограничения на территории (объектах), в пределах которой (на которых) введен правовой режим контртеррористической операции?

4. Как называется стадия ЧС, характеризующаяся внезапным высвобождением энергии или вещества?

5. Как называется тип ЧС, если в результате нее пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 300, но не более 500 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 тыс., но не более 0,5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъекта РФ?

6. Как называется период времени при всех инфекционных заболеваниях от момента заражения до проявления первых видимых признаков заболевания?

7. Актуальность исследований стихийных явлений. Степень изученности проблемы. Экзогенные и эндогенные стихийные явления. «Цепное» взаимодействие стихийных явлений.

8. Как называется риск, который характеризует вероятность нанесения ущерба от локальных сооружений, например, для ТЭС – загрязнение атмосферы диоксидами серы и формирование атмосферных осадков с низкой pH?

9. Как называется поражающий фактор, при котором кратковременно возникает взаимодействие излучения с атомами окружающей среды? Повреждает кабельные линии, радиоэлектронную и электротехническую аппаратуру.

10. Как называется оружие, которое оказывает поражающее действие путем инициирования таких опасных природных явлений и процессов, как землетрясения, извержения вулканов и перемещения геологических образований.

Индивидуальное зачетное задание № 9

1. Как называется раздел БЖД, исследующий количественную оценку опасностей?

2. Составляется для сотрудников и предназначается для изучения сотрудниками своих обязанностей и действий по эвакуации людей в случае пожара

3. Особый правовой режим, как временная мера обеспечения безопасности граждан и защиты конституционного строя Российской Федерации, называется_____

4. Как называется стадия ЧС, при которой действуют обычно пожары, выброс в окружающую среду токсичных или радиоактивных веществ?

5. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 500, но не более 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 0,5 млн, но не более 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы двух субъектов РФ?

6. Как называется длительность периода при различных инфекциях, является неодинаковой от нескольких часов до нескольких месяцев?

7. Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений.

8. Как называется процесс, который всегда начинается с установления причинно-следственных связей – важнейших характеристик таких событий, как несчастный случай, авария, чрезвычайная ситуация, пожар?

9. Как называется поражающий фактор, при котором источником являются продукты деления ядерного заряда, радиоактивные изотопы, образующиеся в результате воздействия нейтронов на грунт? Опишите зоны заражения.

10. Как называется оружие, основанное на использовании в военных целях опасных природных явлений, связанных с гидросферой. Поражающие факторы: сильные волны (типа цунами или направленные приливные волны) и затопления.

Индивидуальное зачетное задание № 10

1. Как называются все процессы, объекты и явления, приводящие к нежелательным последствиям?

2. Какие мероприятия обязаны проводит, соблюдать в соответствии с ФЗ «О пожарной безопасности» организации в лице своих руководителей?

3. Укажите основные принципы противодействия терроризму в Российской Федерации.

4. Как называется стадия ЧС, которая по продолжительности может составлять годы, а то и десятилетия?

5. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали свыше 500, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъектов РФ?

6. Как называются эпидемии, охватывающие несколько стран и материков?

Наводнения: понятие, ущерб от наводнений, влияние на жизнедеятельность человека. Экологические последствия от наводнений.

Как подразделяются Защитные сооружения?

Как называется поражающий фактор, при котором создается совместное излучение гамма- лучей и нейтронов из зоны ядерного взрыва? Опишите его поражающее действие.

Как называется оружие, поражающими факторами при котором могут быть различные атмосферные процессы и связанные с ними погодные и климатические условия.

Индивидуальное зачетное задание № 11

1. Как называются опасности, активизирующиеся за счет энергии самого человека (например, острые, режущие, колющие предметы).

2. Вид терроризма, основанный на знании технологии производства и сознательном изменении ее так, чтобы создать возможность аварии, катастрофы, переходящей в ЧС, называется_____

3. Как называются эпидемии растений?

4. Как называется тип ЧС, к которой относятся ЧС, поражающие факторы которых выходят за пределы РФ, либо ЧС, которая произошла за рубежом и затрагивает территорию России?

5. Укажите основные виды последствий ЧС.

6. Территория, на которую воздействуют опасные и вредные факторы ЧС, с расположенными на ней населением, животными, зданиями и сооружениями, инженерными сетями и коммуникациями называется _____.

7. Общая характеристика гидрологических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

8. Как называются инженерные сооружения, специально предназначенные для защиты населения от физических, химических и биологических опасных и вредных факторов?

9. Как называется поражающий фактор, при котором создается поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи? Сколько выделяют степеней ожога?

10. Как называется оружие, при этом происходит превращение материи из одной формы (электрон, позитрон) в другую — электромагнитное излучение (фотоны).

Индивидуальное зачетное задание № 12

1. Важный аспект в изучении природы опасностей - это классификация опасностей. Как иначе называется этот раздел БЖД?

2. Вид терроризма, основанный на выводе из строя систем управления транспортом, систем энергоснабжения потенциально опасных объектов, систем телекоммуникации и СМИ называется _____.

3. При каком режиме функционирования звеньев РСЧС проводится обеззараживание и санитарная обработка персонала, спасателей, техники, зданий, территорий и проведение других неотложных мероприятий

4. Как называются эпидемии животных?

5. Как называется очаг поражения, возникший под воздействием одного поражающего фактора, например разрушения от взрыва, пожара?

6. Как называются объекты экономики при взрывах или авариях, на которых возникает реальная угроза жизни и здоровью людей, заражении местности и всей окружающей среды химически опасными веществами?

7. Раскройте понятия: цунами, наводнение, сель, лавина, природные пожары, молния, штормовой нагон, смерч.

8. Очаги поражения и формы при ЧС природного характера.

9. Опишите степени разрушений, которые используются при характеристике разрушений зданий, сооружений.

10. Как называется оружие, при котором происходит воздействие на снежно-ледовый покров (на полюсах Земли); Изменение температурно-влажностного режима с помощью орбитальных энергетических станций.

Индивидуальное зачетное задание № 13

Важный аспект в изучении природы опасностей – это распознавание образа опасностей, где выявляются номенклатура, вероятность появлений опасностей, пространственная локализация, возможный ущерб. Как называется это раздел БЖД?

2. Вид терроризма, основанный на совершение диверсий в отношении ядерных материалов, ядерных установок, пунктов хранения ядерных материалов и радиоактивных веществ, транспортных средств перевозящих ядерные материалы, а также хищения ядерных материалов называется_____

3. Как называется режим функционирования звеньев РСЧС при получении прогноза (информации) о возможной опасности или ухудшении производственной, химической, ядерной, биологической, транспортной обстановки ___.

4. Как называется очаг поражения, возникающий в результате действия нескольких поражающих факторов? Приведите пример.

5. Как называется классификация ЧС, связанная с транспортными авариями или катастрофами, гидродинамические аварии, аварии, связанные с выбросом радиоактивных, токсичных и биологически опасных веществ, транспортные аварии?

6. Каким свойством обладают возбудители наиболее опасных инфекционных болезней?

7. Раскройте понятия: вулканические газы, их опасность для атмосферы; лавовые потоки, их химический состав, скорость течения, опасность для человека; палящие вулканические тучи, вулканические оползни, лахары. Способы защиты.

8. Чрезвычайные ситуации природного характера, характерные для Приморского края, их возможные последствия и основные поражающие факторы

9. Как называется поражающий фактор, при котором создается высокое давление в области взрыва (миллиарды атмосфер) и температура, достигающая миллионы градусов?

10. Как называется оружие, которое может поражать вычислительные комплексы, системы радиотехнического противодействия, энергетические системы и другое электротехническое оборудование?

Индивидуальное зачетное задание № 14

Особенности социальных опасностей. Понятие «гуманитарной катастрофы».

Вид терроризма, основанный на использовании возбудителей холеры, брюшного тифа, чумы и, особенно ботулинического токсина в помещениях массового пользования называется_____

Как называются аварии, связанные с прорывами гидротехнических сооружений (шлюзов, плотин, водохранилищ); порча трубопроводов, канализации?

Вид оружия, поражающее действие которого основано на энергии образующейся в результате ядерных превращений в результате неуправляемой ядерной реакции.

Понятия «карантин» и «обсервация».

Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Опасность для человека и природных экосистем.

Инженерно-технические мероприятия защиты населения?

Какие возникают поражающие факторы при ядерном взрыве?

Как называется оружие, основными объектами поражения которого являются люди (ожоговые поражения сетчатки глаз и кожных покровов), а также военная техника и оптические приборы?

Как называется оружие, поражающее действие которого основано на преднамеренном использовании в военных целях природных явлений и процессов, вызываемых искусственным путем в твердой (литосфера), жидкой (гидросфера) и газообразной (атмосфера) оболочках Земли?

Индивидуальное зачетное задание № 15

1. Классификация ЧС социального характера.

2. Вид терроризма, основанный на несанкционированное вхождение в компьютерные сети государственных органов, банков, важных объектов для дезорганизации их работы, хищения денежных средств называется_____

3. Как называется режим функционирования звеньев РСЧС при нормальной производственной деятельности и отсутствии прогноза (информации) о возможной опасности _____.

4. Как называется полная изоляция эпидемического очага заражения с вооруженной охраной, постоянное медицинское наблюдение и лечение?

5. Как называются аварии, где в результате в районе образуется зона катастрофического затопления. Особенно опасны в этом отношении прорывы водохранилищ?

6. Кратко опишите оружие массового поражения. К какой классификации ЧС оно относятся?

7. Цунами: понятие, классификация, опасность для человека, виды ущерба. Действия населения в период угрозы цунами. Прогнозирование и служба цунами.

8. Правовые мероприятия защиты населения?

9. Какие виды можно выделить по способу проведения взрыва?

10. Раскройте классификацию Оружия, основанного на новых физических принципах.

Дать расширенные ответы Раздел 3. Безопасность труда

1. Такой параметр как освещенность рабочей поверхности при искусственном освещении идентифицируется всегда, получается, что спецоценку необходимо проводить на всех местах? Освещенность же идентифицируется?

Ответ:

2. Действительны ли результаты спецоценки без проведения испытаний эффективности СИЗ?

Ответ:

3. Обязана ли организация проводить специальную оценку условий труда (по истечению срока действия декларации) на рабочих местах, на которые была оформлена декларация, при выявлении профессионального заболевания на рабочих местах, которые не входили в состав декларируемых?

Ответ:

4. Что делать работникам при их несогласии с результатами спецоценки?

Ответ:

5. В воздухе рабочей зоны присутствуют вещества, которых нет в Перечнях веществ Приложений 2 – 7 к Методике проведения специальной оценки условий труда, утвержденной приказом Минтруда России от 24.01.2014 № 33н, (например, окись кальция в теплоэнергетических предприятиях). Как проводить оценку по химическому фактору при отсутствии веществ в Приложениях 2 – 7 к Методике?

Ответ:

6. В Приложении №18 отнесение условий труда к классу (подклассу) условий труда на рабочем месте при воздействии неионизирующих электромагнитных излучений оптического диапазона (лазерное, ультрафиолетовое) отсутствуют ссылки на документы, из которых можно взять значение ПДУ. В этом случае проведенная оценка может быть легко оспорена в судебном порядке. На какие документы ссылаться в протоколах измерений и оценке факторов?

Ответ:

7. В соответствии с Классификатором (Приложение №2 к Приказу Минтруда России от 24.01.14 г. №33н) виброакустические факторы идентифицируются как вредные и (или) опасные факторы только на рабочих местах, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником указанных виброакустических факторов. Исключаются ли тем самым рабочие места водителей транспортных средств, а соответственно строительных и сельскохозяйственных машин, так как,

опираясь на многолетний практический опыт работы, фактические уровни шума и вибрации на рабочих местах водителей и машинистов зачастую превышают нормативные значения.

Ответ:

8. Исследования (испытания) и измерения фактических значений вредных и (или) опасных факторов осуществляются испытательной лабораторией (центром), экспертами и иными работниками организации, проводящей специальную оценку условий труда. Иные работники организации это кто? Какие к ним требования?

Ответ:

9. В переходный период экспертом назначают работника аттестующей организации, имеющего стаж работы 3 года. При этом во многих организациях отсутствуют врачи с указанным периодом стажа. Возможно ли назначать экспертом врача без стажа работы в области аттестации рабочих мест.

Ответ:

10. Можно ли при проведении спецоценки использовать средства измерения, которые находятся в аренде?

Ответ:

11. В связи с новыми требованиями к аккредитованным лабораториям в состав лаборатории должен входить врач по общей гигиене труда или врач по санитарно-гигиеническим исследованием. Должен ли врач иметь трудовой стаж по АРМ или в исследовательских лабораториях как у остальных экспертов?

Ответ:

12. В нашей организации в 2013 году проведена аттестация рабочих мест по условиям труда, по результатам которой работникам, занятым во вредных условиях труда, назначены компенсации в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 20.11.2008 № 870. Можем ли мы сейчас установить гарантии и компенсации работникам в соответствии с действующей редакцией Трудового кодекса?

Ответ:

13. Можно ли заполнять протокол оценки эффективности СИЗ (раздел 4 Отчета по СОУТ) без указания оценки эффективности СИЗ п.7 в) до утверждения Методики эффективности СИЗ?

Ответ:

14. Согласно методике при воздействии на работника постоянного шума или постоянного инфразвука отнесение условий труда осуществляется по результатам измерения уровней звукового давления в октавных полосах. К какому классу отнести условия труда, если превышение ПДУ звукового давления наблюдается в октавных полосах по одной из среднегеометрических частот?

Ответ:

15. Сноска 3 в классификаторе «Идентифицируются как вредные и (или) опасные факторы только на рабочих местах, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником указанных виброакустических факторов». Как поступать с рабочими местами, на которых отсутствует технологическое оборудование, являющееся источником виброакустических факторов, но сам виброакустический фактор есть? Не идентифицировать? Пример: технологическое оборудование имеется на соседнем рабочем месте.

Ответ:

6.2 Примеры тестовых заданий

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека

Вариант 1

1. В какой области наук изучается дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

в области знаний «Экология биосферы»

в области знаний «Экология техносферы»

в науке физиология.

2. Какая среда характеризует взаимодействие человека в обществе:

Среда биотическая

Среда артеприродная

Среда социальная

Среда абиотическая.

3. Опасность – центральное понятие в безопасности жизнедеятельности. Опасность это:

негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям.

негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу.

негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

4. Как называется количество предметов, воспринимаемых человеком в течение одной зрительной фиксации:

поле зрения

объем зрительного восприятия

острота зрения.

5. Что является несвоевременным, недостаточным, и как следствие, недостаточно эффективным этапом научной деятельности для реализации целей и задач безопасности жизнедеятельности:

идентификация и описание зон воздействия опасностей техносферы и отдельных ее элементов.

оценка последствий от воздействия негативных факторов по конечному результату.

разработка и реализация наиболее эффективных систем и методов защиты от опасностей.

формирование систем контроля опасностей.

организация обучения населения основам безопасности и подготовки специалистов по безопасности жизнедеятельности.

6. Что называется отражением в сознании человека свойств предметов при их воздействии на органы чувств:

1) внимание

2) ощущение

3) воображение.

7. На работоспособность человека влияют различные условия труда. Какие элементы условий труда вызывают физические или нервно-психические перегрузки.

химические

физические

биологические

психофизиологические.

8. Как называется наука, изучающая функционирование человеческого организма во время трудовой деятельности:

1) охрана труда

2) физиология труда

3) эргономика.

9. Виды труда классифицируют по определенным признакам. По какой группе признаков труд делят на физический или умственный.

по предмету и продукту

по средствам и способу труда.

3)по характеру и содержанию труда

по условиям труда.

10. Что называется сложным химическим процессом, протекающим с нехваткой энергетических веществ и накапливанием продуктов распада в организме:

Перенапряжение

утомление

снижение работоспособности.

11. К какой категории тяжести труда относятся работы, выполняемые при оптимальных условиях внешней производственной среды и при оптимальной величине физической, умственной и нервно-эмоциональной нагрузке.

III категории

I категории

I категории.

12. Чем определяются метеорологические условия труда, если работа выполняется на открытых площадках?

микроклиматом территории

параметрами среды

климатическим поясом и сезоном года

13. Какие условия соответствуют сочетанию параметров микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивают сохранение нормального состояния организма.

Допустимые микроклиматические условия

Оптимальные микроклиматические условия

Производственные микроклиматические условия

Нормальные микроклиматические условия.

14. При перегреве организма на открытом воздухе может наступить.

тепловой удар

солнечный удар

3) нарушение теплопроводности организма

4) нарушение терморегуляции организма.

15. Как называются основные средства индивидуальной защиты, которые предназначенные для защиты человека от воздействия вредных веществ?

головные уборы и фартуки

перчатки и респираторы

3) спецодежда и спецобувь

4) наплечники и наколенники.

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека

Вариант 2

1. Безопасность жизнедеятельности это:

наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой.

наука о защите человека от негативных влияний биосферы.

наука о состоянии среды обитания.

2. Что является одним из направлений в изучении новой области знаний «экология техносферы»:

1) природопользование

2) гидроэкология

3) геоэкология

4) регионоведение.

3. Какая среда характеризует живое окружение человека, включая самого человека:

среда биотическая

среда артеприродная

среда социальная

среда абиотическая.

4. Дайте определение травмоопасного фактора:

негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям

негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу.

негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию

5. Как называется способность человека в течение длительного времени концентрировать внимание на одном предмете:

объем внимания

концентрация внимания

устойчивость внимания.

6. Что формируется у человека при повторном зрительном, слуховом или другом воздействии предмета на человека:

1) память

2) воображение

3)мышление.

7. Как называется волевое воздействие на поведение человека в производственной деятельности:

1) приспособление

2) дисциплина

3) сила воли.

8. Как называется прикладная наука, целью которой является приспособление труда к психофизиологическим особенностям человека для обеспечения наиболее эффективной работы:

инженерная психология

эргономика труда

охрана труда

физиология труда.

9. Виды труда классифицируют по определенным признакам. По какой группе признаков труд делят на легкий, средней тяжести или тяжелый.

по предмету и продукту

по средствам и способу труда.

3) по характеру и содержанию труда

4) по условиям труда.

10. Какой показатель учитывает влияние всех элементов условий труда.

степень тяжести труда

показатель тяжести труда

тяжесть труда.

11. К какой категории тяжести труда относятся работы, при которых в результате весьма неблагоприятных условий труда в конце рабочего периода формируются реакции, характерные для патологического функционального состояния организма у здоровых людей, исчезающие после полноценного отдыха.

I категории

II категории

V категории.

12. Как называются метеорологические условия труда, которые определяются сочетанием температуры воздуха помещения, скорости его движения и относительной влажности:

сезонный климат 2) условия среды

3) микроклимат помещения 4) условия воздуха помещения.

13. В зависимости от распределения параметров микроклимата категории работ подразделяются на:

легкую, средней тяжести и тяжелую 2) комфортную и технологическую.

оптимальную и неблагоприятную.

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека

Вариант 3

1. Безопасность жизнедеятельности решает несколько задач. Что не относится к прямой задаче безопасности жизнедеятельности.

идентификация опасностей, оказывающих влияние на человека.

рациональное природопользование.

выбор методов и средств защиты от опасностей.

разработка мероприятий по смягчению и ликвидации возможных последствий опасностей.

2. При изучении науки безопасности жизнедеятельности рассматриваются несколько видов систем безопасности. Что не является основным видом системы безопасности жизнедеятельности.

система личной и коллективной безопасности человека в процессе его жизнедеятельности.

система охраны природной среды (биосферы).

система охраны промышленных объектов.

система государственной безопасности.

система глобальной безопасности.

3. При защите от техногенных опасностей применяются различные меры. Что не относится к защите от техногенных опасностей.

совершенствование источника опасностей.

увеличение расстояния между источником опасности и объектом защиты.

расчет экономического ущерба от проявления опасности.

применение защитных мер.

4. Толерантность - это.

способность организма переносить неблагоприятное влияние того или иного фактора среды.

способность организма привыкать к изменяющимся условиям.

индивидуальные особенности организма человека.

5. Какой из перечисленных рефлексов организма человека является условным:

дыхание 2) зрение 3) речь 4) слух.

6. Виды труда классифицируют по определенным признакам. По какой группе признаков труд делят на промышленный или сельскохозяйственный.

по предмету и продукту 2) по средствам и способу труда

по характеру и содержанию труда 4) по условиям труда.

7. Для какого утомления характерно снижение проводимости нервов, усталость зрительного органа, ухудшение слуха.

мышечного утомления 2) нервного утомления 3) внешнего утомления.

8. Как называется совокупность факторов производственной среды, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда.

процесс труда 2) условия труда 3) формирующие факторы.

9. Что необходимо для улучшения условий труда.

знать, какими орудиями человек пользуется в процессе труда.

знать факторы, воздействующие на их формирование.

знать себестоимость продукции.

10. К какому труду применимо понятие тяжести труда.

физическому труду 2) умственному труду 3) физическому и умственному труду

тяжелому физическому труду 5) подземному физическому труду.

11. Как называется сочетание параметров микроклимата, который при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивает сохранение нормального состояния организма.

Допустимые микроклиматические условия.

Оптимальные микроклиматические условия.

Производственные микроклиматические условия.

Нормальные микроклиматические условия.

12. Существует 4 класса вредных веществ. Какие из них при длительном воздействии могут при больших концентрациях вызвать тяжелые отравления.

Чрезвычайно опасные и высоко опасные.

Высоко опасные и умеренно опасные 3) Все четыре класса (включая малоопасные).

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека

Вариант 4

1. К какой среде относятся все силы и явления природы, происхождение которых не зависит или не связано с жизнедеятельностью человека.

среда биотическая 2) среда артеприродная 3) среда социальная 4) среда абиотическая.

2. К какой группе особо вредных производственных факторов относится монотонность труда?

физических 2) химических 3) биологических 4) психофизиологических.

3. В каких единицах измеряются статические физические перегрузки?

1) Дж 2) н. 3) н·с. 4) вт. 5) вт/м2.

4. Как делятся опасности по времени проявления отрицательных последствий в организме человека?

на пассивные и активные 2) на импульсивные и кумулятивные 3) на техногенные и природные

5. Как называется реакция человека на воздействие внутреннего или внешнего раздражителя, имеющая яркую субъективную окраску.

эмоция 2) характер 3) нервное утомление.

6. К какой классификации видов труда с группами признаков относят легкий, средней тяжести или тяжелый труд.

по предмету и продукту 2) по средствам и способу труда

3) по характеру и содержанию труда 4) по условиям труда.

7. Как называется самое тяжелое функциональное состояние организма человека.

пограничное 2) патологическое 3) нормальное 4) нервно-психическое.

8. К какой категории тяжести труда относятся работы, выполняемые при оптимальных условиях внешней производственной среды и при оптимальной величине физической, умственной и нервно-эмоциональной нагрузки.

III категории 2) I категории 3) VI категории.

9. К какой группе средств индивидуальной защиты органов дыхания относятся респираторы.

Изолирующие

Эксплуатационные

Фильтрующие.

10. Какие параметры микроклимата влияют на теплообмен человека?

1) запыленность, влажность, скорость окружающего воздуха.

2) атмосферное давление, освещение, температура, скорость воздуха.

3) температура, влажность, скорость воздуха.

4) освещение, скорость воздуха, атмосферное давление.

5) температура, подвижность и относительная влажность воздуха, атмосферное давление, интенсивность физической нагрузки организма.

11. Опасность – центральное понятие в безопасности жизнедеятельности. Опасность это.

негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям.

2) негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу.

3) негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

12. Оптимальные условия труда - это:

максимальная напряженность организма

минимальная производительность

3) максимальная производительность труда, минимальная напряженность организма

минимальная производительность труда, минимальная напряженность организма

максимальная напряженность организма и максимальная производительность труда.

13. К какой группе средств индивидуальной защиты органов дыхания относятся противогазы.

1) шланговые

2) фильтрующие

3) самовсасывающие.

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека

Вариант 5

1. Безопасность жизнедеятельности.

наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой.

наука о защите человека от негативных влияний биосферы.

наука о состоянии среды обитания.

2. Как называется искусственное окружение людей, состоящее из чисто технических элементов (здания, машины, дороги и т.д.).

среда биотическая 2) среда артеприродная 3) среда социальная 4) среда абиотическая.

3. К какому виду опасностей можно отнести острые, колющие предметы, например, торчащий гвоздь и т.п.?

к техногенным

к природным

к активным

к пассивным

к кумулятивным.

4. Как называют частоту или вероятность реализации опасности?

градиент риска 2) случайность 3) фактор риска 4) риск 5) класс опасности.

5. Что не являются источниками техногенных опасностей.

дефекты и иные неисправности в технических системах.

неправильное использование технических систем.

элементы техносферы 4) элементы биосферы.

5) наличие отходов, сопровождающих эксплуатацию технических систем.

6. Через какой орган чувств человек получает больше всего информации извне.

зрение 2) слух 3) осязание 4) обоняние.

7. К какой классификации видов труда с группами признаков относят автоматизированный труд.

по предмету и продукту 2) по средствам и способу труда.

3) по характеру и содержанию труда 4) по условиям труда.

8. При выполнении тяжелой работы необходимо использовать крупные мышцы верхних и нижних конечностей. Для чего?

для экономии энергии мышц

для экономии энергии нервных клеток

для экономии энергии действия

9. Что использует при физической работе человек.

мышечную силу

нервно-психическую энергию

мышечный объем.

10. На какие виды делят труд по основной классификации.

Тяжелый и умственный 2) Физический и творческий

3) Тяжелый и творческий 4) Физический и умственный.

11. Как называется способность организма человека сохранять постоянство температуры тела, несмотря на значительные изменения метеорологических условий внешней среды и собственной теплопродукции.

Саморегуляция

теплоотдача и теплопродукция

терморегуляция.

12. В пределах каких температур находится зона безразличия (теплопродукция организма находится на постоянном уровне).

От 15 до 250С

От 25 до 36,60С.

От 10 до 180С.

13. Как называется концентрация вещества, которая при ежедневной работе в течение 8 часов или при другой продолжительности во время всего рабочего стажа не может вызвать заболевания или отклонения в состоянии здоровья.

Предельно допустимый уровень

Предельно допустимая концентрация.

Максимально допустимая концентрация.

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека

Вариант 6

1. Какое место занимает безопасность жизнедеятельности в области наук.

В области знаний «Экология биосферы».

В области знаний «Экология техносферы».

В науке физиология.

2. Что не является основным видом системы безопасности.

Система личной и коллективной безопасности человека в процессе его жизнедеятельности.

Система охраны природной среды (биосферы).

Система охраны промышленных объектов.

Система государственной безопасности.

Система глобальной безопасности.

3. Как называются элементы условий труда, вызывающие физические или нервно-психические перегрузки.

химические 2)физические 3) биологические 4) психофизиологические.

4. Какой показатель учитывает влияние всех элементов условий труда.

степень тяжести труда 2) показатель тяжести труда 3) тяжесть труда.

5. Как называется равномерное чередование трудовых операций во времени.

работоспособность 2) ритм труда 3) частота трудовых затрат.

6. Выберите группу факторов, влияющих на формирование материально-вещественных элементов условий труда.

Природные 2) Естественно-антропогенные

3) Социально-психологические 4) Технические и организационные.

7. Влажность воздуха определяется по содержанию в нем.

капелек воды 2) аэрозоли воды 3) водяных паров 4) тумана.

8. При каких условиях микроклимата не возникает повреждения или нарушения здоровья, но может возникнуть дискомфортное состояние.

Допустимые микроклиматические условия.

Оптимальные микроклиматические условия.

Производственные микроклиматические условия.

Нормальные микроклиматические условия.

9. Как называется наука, изучающая функционирование человеческого организма во время трудовой деятельности.

Охрана труда 2) Физиология труда 3) Эргономика.

Если работа выполняется на открытых площадках, то метеорологические условия определяются.

Микроклиматом территории 2) Параметрами среды 3) Климатическим поясом и сезоном года.

11. Введение количественных характеристик для оценки сложных, качественно определяемых понятий в безопасности (численные, балльные) – это:

1. Таксономия опасностей;

2. Номенклатура опасности;

3. Квантификация опасности.

12. Что является основными средствами индивидуальной защиты для защиты человека от воздействия вредных веществ.

головные уборы и фартуки

перчатки и респираторы

3) спецодежда и спецобувь

4) наплечники и наколенники.

13. Для какого утомления характерно снижение проводимости нервов, усталость зрительного органа, ухудшение слуха.

Мышечного утомления

Нервного утомления

Внешнего утомления.

Тест 2 Тема: «Микроклимат производственных помещений»

Вариант 1

1. Какие параметры характеризуют микроклимат в рабочих помещениях?

а) освещение, температура, влажность

б) температура, скорость окружающего воздуха, влажность, атмосферное давление

в) скорость окружающего воздуха, атмосферное давление, температура, запыленность воздуха

г) температура, влажность, подвижность воздуха.

2. Совпадают или нет фактические параметры микроклимата с оптимальными?

а) нет б) совпадают в теплый период года в) совпадают в холодный период года.

3. Чем определяются метеорологические условия труда, если работа выполняется на открытых площадках?

а) микроклиматом территории

б) параметрами среды

в) климатическим поясом и сезоном года.

4. При перегреве организма на открытом воздухе может наступить:

а) тепловой удар

б) солнечный удар

в) нарушение теплопроводности организма

г) нарушение терморегуляции организма.

5. Как называется совокупность факторов производственной среды, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда?

а) процесс труда б) условия труда в) формирующие факторы

6. Что необходимо для улучшения условий труда?

а) знать, какими орудиями человек пользуется в процессе труда

б) знать факторы, воздействующие на их формирование

в) знать себестоимость продукции.

7. Для какого утомления характерно снижение проводимости нервов, усталость зрительного органа, ухудшение слуха.

а) мышечного утомления б) нервного утомления в) внешнего утомления

8. К какой классификации видов труда с группами признаков относят легкий, средней тяжести или тяжелый труд?

а) по предмету и продукту

б) по средствам и способу труда

в) по характеру и содержанию труда

г) по условиям труда.

9. К какой категории тяжести труда относятся работы, выполняемые при оптимальных условиях внешней производственной среды и при оптимальной величине физической, умственной и нервно-эмоциональной нагрузки?

а) III категории б) I категории в) VI категории г) II категории.

10. Какая температура характеризует ощущения человека при одновременном воздействии температуры и движения воздуха.

а) эффективная б) абсолютная в) относительная г) эффективно-эквивалентная

11. Как называется масса водяных паров, содержащихся в данный момент в определенном объеме воздуха.

а) максимальная влажность б) абсолютная влажность в) относительная влажность

12. При выполнении тяжелой работы необходимо использовать крупные мышцы верхних и нижних конечностей. Для чего?

а) для экономии энергии мышц

б) для экономии энергии нервных клеток

в) для экономии энергии действия.

Тест 2 Тема: «Микроклимат производственных помещений»

Вариант 2

1. Какие параметры микроклимата влияют на теплообмен человека?

а) запыленность, влажность, скорость окружающего воздуха

б) атмосферное давление, освещение, температура, скорость воздуха

в) температура, влажность, скорость воздуха

г) освещение, скорость воздуха, атмосферное давление

д) температура, подвижность и относительная влажность воздуха, атмосферное давление, интенсивность физической нагрузки организма.

2. Совпадают или нет фактические параметры микроклимата с допустимыми?

а) совпадают в любой период года б) нет в) совпадают в зависимости от категории работ.

3. Как называются метеорологические условия труда, которые определяются сочетанием температуры воздуха помещения, скорости его движения и относительной влажности:

а) сезонный климат

б) условия среды

в) микроклимат помещения

г) условия воздуха помещения.

4. В зависимости от распределения параметров микроклимата категории работ подразделяются на:

а) легкую, средней тяжести и тяжелую

б) комфортную и технологическую

в) оптимальную и неблагоприятную.

5. К какому труду применимо понятие тяжести труда?

а) физическому труду

б) умственному труду

в) физическому и умственному труду

г) тяжелому физическому труду

д) подземному физическому труду.

6. На какие две основные группы делятся вредные вещества?

а) химические и опасные вещества

б) производственную и вредную пыль

в) химические вещества и производственную пыль.

7. Какой фактор условий труда не влияет на степень токсичного действия вредного вещества?

а) повышенная температура

б) повышенная влажность

в) искусственное освещение

г) пониженная температура

д) наличие других веществ.

8. К какой классификации видов труда с группами признаков относят автоматизированный труд?

а) по предмету и продукту

б) по средствам и способу труда

в) по характеру и содержанию труда

в) по условиям труда.

9. Что использует при физической работе человек?

а) мышечную силу б) нервно-психическую энергию в) мышечный объем.

10. На какие виды делят труд по основной классификации?

а) тяжелый и умственный

б) физический и творческий

в) тяжелый и творческий

г) физический и умственный.

11. Как называется способность организма человека сохранять постоянство температуры тела, несмотря на значительные изменения метеорологических условий внешней среды и собственной теплопродукции.

а) саморегуляция

б) теплоотдача и теплопродукция

в) терморегуляция.

12. В пределах каких температур находится зона безразличия (теплопродукция организма находится на постоянном уровне).

а) от 15 до 250С. б) от 25 до 36,60С в) от 10 до 180С

Тест 3

Тема: «Вибрации и акустические колебания»

1. Что такое шум?

а) совокупность звуков различной интенсивности и частоты

б) совокупность звуков различной амплитуды

в) совокупность звуков одного уровня.

2. Шумы каких частот оказывают более сильное воздействие на человека?

а) высоких б) средних в) низких г) средних и низких.

3. Что нормируется применительно к постоянному шуму?

а) только уровни звукового давления в октавных полосах частот

б) эквивалентный уровень звука в) только уровень звука в дБА

г) уровень звука и доза шума

д) уровни звукового давления в октавных полосах частот и уровень звука.

4. Каков предельно допустимый уровень звука и эквивалентный уровень звука в производственных помещениях?

а) 50 дБА б) 60 дБА в) 70 дБА г) 80 дБА д) 90 дБА

5. Как определить суммарный уровень звукового давления от нескольких источников шума?

а) Lсум= lg (L1+ L2+ L3)

б) Lсум=20 lg n +L1/10 + L2/10 + ….+Ln/10/

в) Lсум=10 lg (100.1 L1 + 100.1 L2 + ….+100.1 Ln)

г) Lсум= L + 10 lg (L1+ L2+ L3).

6. Что такое вибрация?

а) колебания тела (системы) под воздействием внешнего фактора.

б) хаотичное движение молекул в теле, возникающее при передаче энергии от другого тела.

в) колебания тела (системы) с определенной частотой и виброскоростью вследствие резонанса

г) колебания отдельных точек или целой механической системы, относительно каких – либо первоначальных положений под воздействием переменного физического поля.

7. Какая бывает вибрация в зависимости от контакта человека с источником возбуждения?

а) транспортная, технологическая, транспортно – технологическая

б) местная, общая, смешанная

в) оптимальная, допустимая, разрушающая

г) постоянная, непостоянная, локальная.

8. При каких условиях неблагоприятное действие вибрации усиливается?

а) при повышенных температурах

б) при пониженных температурах

в) при высокой влажности

г) при пониженном освещении.

9. Какие существуют методы снижения уровня вибрации?

а) блокировка, герметичность, ограждение, применение средств индивидуальной защиты, виброизоляция

б) изоляция источника, рациональная планировка, ограждение, применение средств индивидуальной защиты, виброгашение

в) вибродемпфирование, поддержание оптимальных температур, ограждение, вибропоглощение

г) виброизоляция, виброгашение, вибродемпфирование, вибропоглощение.

10. Какие главные параметры определяют развитие вибрационных патологий?

а) частота и амплитуда колебаний

б) мощность колебаний в зоне контакта и время этого контакта

в) место приложения и направление оси вибрационного воздействия.

Тест 4

Тема: «Электрический ток и его воздействие на организм человека»

Вариант 1

1. Как называется действие электрического тока, которое вызывает разложение крови и плазмы в организме человека?

а) термическое б) электролитическое в) биологическое г) световое д) механическое

2. Как называется наименьшее значение силы электрического тока, которое вызывает в организме человека хаотические и разновременные сокращения волокон сердечной мышцы, полностью нарушающие ее работу?

а) пороговый ощутимый ток

б) пороговый неотпускающий ток

в) пороговый фибриллярный ток

3. Какое действие электрического тока может привести к электрической травме или электрическому удару?

а) термическое

б) электролитическое

в) биологическое

г) световое

д) механическое

4. Какая местная электрическая травма, является результатом воспаления наружных оболочек глаза из-за воздействия ультрафиолетовых лучей электрической дуги?

а) электрический ожог

б) электрический знак

в) электроофтальмия

г) механические повреждения.

5. Электрические знаки – это:

а) следствие поражения кожи человека электротоком в виде дисперсных металлических включений

б) поражение кожи человека электрическим током в виде небольших ожогов

в) обширный ожог после поражения человека дуговым разрядом.

6. Как называется местная электрическая травма является результатом разрывов кожи, вывихов, переломов костей, вызванных непроизвольным сокращением мышц под действием электрического тока?

а) электрический ожог

б) электрический знак

в) электроофтальмия

г) механические повреждения.

7. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется потерей сознания и нарушением сердечной деятельности или дыхания?

а) первая б) вторая в) третья г) четвертая.

8. Для характеристики воздействия электрического тока на человека установлен ряд критериев. Для какого критерия характерно наименьшее значение силы электрического тока, вызывающего при прохождении через организм человека хаотические и разновременные сокращения волокон сердечной мышцы, полностью нарушающие ее работу.

а) пороговый ощутимый ток б) пороговый неотпускающий ток в) пороговый фибриллярный ток.

9. Какой ток является наиболее опасным?

а) переменный ток с частотой от 20 до 1000 Гц.

б) постоянный ток напряжением 250-300 В.

в) постоянный ток напряжением от 350В и выше.

10. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется состоянием клинической смерти.

а) первая б) вторая

в) третья г) четвертая.

11. Наименьшим сопротивлением действию электрического тока обладает.

а) верхний слой кожи толщиной 0,2мм

б) внутренние органы

в) спинномозговая жидкость.

12. Не отпускающий ток (6-16 мА):

а) парализует мышцы и не позволяет человеку освободиться от действия тока

б) вызывает фибрилляцию сердечных мышц

с) при длительном воздействии на организм человека ослабевает.

Тест 4

Тема: «Электрический ток и его воздействие на организм человека»

Вариант 2

1. Какое действие электрического тока на организм человека вызывает нагрев тканей и биологических средств?

а) термическое

б) электролитическое

в) биологическое

г) световое

д) механическое.

2. Какая местная электрическая травма является результатом специфического поражения кожи, вызванное действием тока?

а) электрический ожог

б) электрический знак

в) электроофтальмия

г) механические повреждения.

3. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется судорожным сокращением мышц без потери сознания.

а) первая б) вторая в) третья г) четвертая.

4. Для характеристики воздействия электрического тока на человека установлен ряд

критериев. Как называется наименьшее значение силы электрического тока, вызывающего судорожные сокращения мышц руки, в которой зажат проводник.

а) пороговый ощутимый ток б) пороговый неотпускающий ток в) пороговый фибриллярный ток

5. Какие средства защиты от электрического тока предназначены для защиты людей от случайного падения с высоты, для защиты от световых тепловых, механических и химических воздействий электрического тока.

а) ограждающие б) вспомогательные в) изолирующие

6. Какое действие электрического тока вызывает раздражение и возбуждение нервных волокон и других органов тканей организма человека?

а) термическое

б) электролитическое

в) биологическое

г) световое

д) механическое

7. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется судорожным сокращением мышц с потерей сознания, но с сохранившейся работой сердца и дыхания.

а) первая б) вторая в) третья г) четвертая

8. Для характеристики воздействия электрического тока на человека установлен ряд критериев. К какому критерию относится наименьшее значение силы электрического тока, вызывающего при прохождении через организм человека ощутимые раздражения.

а) пороговый ощутимый ток б) пороговый неотпускающий ток в) пороговый фибриллярный ток

9. Наибольшим сопротивлением действию электрического тока обладает.

а) верхний слой кожи толщиной 0,2мм б) внутренние органы в) спинномозговая жидкость

10. Наиболее опасным является.

а) переменный ток с частотой от 20 до 1000 Гц.

б) постоянный ток напряжением 250-300В.

в) постоянный ток напряжением от 350В и выше

11. Какое включение человека в электрическую цепь является смертельным?

а) двухфазное

б) однофазное с изолированной нейтралью

в) трехфазное.

12. Какая местная электрическая травма является результатом теплового воздействия электрического тока в месте контакта?

а) электрический ожог

б) электрический знак

в) электроофтальмия

г) механические повреждения.

Тест 5

Тема: «Воздействие негативных факторов на человека»

Вариант 1

1. Какое действие лазера вызывает механическое разрушение тканей организма человека?

а) термическое

б) нетермическое

в) импульсное

2. Чем оценивается мощность ультрафиолетового излучения?

а) эритемным потоком

б) покраснением кожи

в) степенью пигментации кожи

3. При работе на компьютере в организме человека возникают различные нарушения и их последствия. Что не является последствием работы с компьютером:

а) умственное напряжение

б) нервно-эмоциональная нагрузка

в) высокая напряженность зрительной работы

г) силикоз

д) усталость рук

4. Какие вещества после непродолжительного действия на организм человека вызывают в нем повышенную чувствительность или аллергию?

а) раздражающие

б) сенсибилизирующие

в) канцерогенные

г) мутагенные

5. Как называется действие производственной пыли, которое вызывает острые и хронические отравления?

а) фиброгенное

б) раздражающее

в) токсическое

6. Как называется источник ионизирующего излучения, устройство которого исключает попадание радиоактивных веществ в окружающую среду?

а) открытый

б) внутренний

в) замкнутый

г) закрытый

7. Как называется действие лазерного излучения, которое обусловлено процессами, возникающими в результате поглощения тканями организма электромагнитных излучений?

а) термическое

б) нетермическое

в) вторичное

8. При длительном отсутствии ультрафиолетового излучения в организме человека развиваются неблагоприятные явления, получившие название.

а) воспаление роговицы глаза

б) помутнение хрусталика

в) «световое голодание»

9. От какого фактора зависит проникающая способность производственной пыли?

а) форма частиц

б) удельная поверхность частиц

в) степень твердости частиц

г) степень дисперсности частиц

10. Как называются отравления, возникающие быстро при наличии относительно высоких концентраций вредных веществ, паров и газов?

а) хронические отравления

б) острые отравления

в) отравления тканей легких

11. Как называется излучение, прямо или косвенно вызывающее образование заряженных атомов или молекул?

а) электромагнитное

б) лазерное

в) ионизирующее

12. Какие вещества влияют на генетический аппарат зародышевых и соматических клеток организма?

а) раздражающие

б) сенсибилизирующие

в) канцерогенные

г) мутагенные

13. Что используется для профилактики неблагоприятных последствий, вызванных дефицитом ультрафиолетового излучения?

а) инсоляцию помещений и устройство соляриев

б) длительное воздействие больших доз ультрафиолетового излучения

в) искусственное облучение с суточной дозой 300 (эр*ч)/м2

Тест 5

Тема: «Воздействие негативных факторов на человека»

Вариант 2

1. Какими путями вредные вещества, находящиеся в продуктах питания, могут проникать в организм человека?

а) органы дыхания

б) желудочно-кишечный тракт

в) кожные покровы и слизистые оболочки

г) всеми перечисленными путями

2. Как называется концентрация вещества, которая при ежедневной работе в течение 8 часов или при другой продолжительности во время всего рабочего стажа не может вызвать заболевания или отклонения в состоянии здоровья?

а) предельно допустимый уровень

б) предельно допустимая концентрация

в) максимально допустимая концентрация

3. Каким бывает ионизирующее излучение?

а) фотонным и корпускулярным

б) электромагнитным и фотонным

в) корпускулярным и рентгеновским

г) нет правильного ответа

4. Как называется действие производственной пыли, при которой в легких происходит разрастание соединительной ткани, нарушающее нормальное строение и функции органа.

а) фиброгенное б) раздражающее в) токсическое

5. Возникновением чего в окружающей среде сопровождается применение в промышленности систем, связанных с генерированием, передачей и использованием энергии.

а) ионизирующего излучения б) радиоактивного излучения в) электромагнитных полей

6. Длительное воздействие электрического поля низкой частоты вызывает функциональные нарушения системы человека …

а) пищеварения

б) центральной нервной системы и сердечно-сосудистой системы

в) центральной нервной системы и генетического аппарата человека

7. Как называется излучение, прямо или косвенно вызывающее образование заряженных атомов или молекул?

а) электромагнитное б) лазерное в) ионизирующее

8. По какому показателю количественно оценивается воздействие ультрафиолетового излучения на человека?

а) по степени покраснения кожи

б) по степени пигментации кожи

в) эритемным действием.

9. Как называются отравления, возникающие быстро при наличии относительно высоких концентраций вредных веществ, паров и газов.

а) хронические отравления

б) острые отравления

в) отравления тканей легких

10. По какому показателю определяются критерии безопасности для человека, находящегося в электрическом поле промышленной частоты?

а) частоте электромагнитных колебаний

б) по напряжению электрического поля

в) по радиочастотной характеристике.

11. Действию какого фактора при работе с компьютером не подвергается человек:

а) электромагнитное поле

б) инфракрасное и ионизирующее излучение

в) шум

г) повышенная запыленность воздуха

д) вибрация

е) статическое электричество

12. Какие вещества вызывают развитие злокачественных опухолей в организме человека?

а) раздражающие

б) сенсибилизирующие

в) канцерогенные

г) мутагенные

13. Максимальная разовая концентрация не должна:

а) допускать неприятных рефлекторных реакций человека (насморк, ощущения запаха)

б) отравляющего действия

в) мутагенного воздействия.

Тест 6

Тема: «Профилактика неблагоприятного воздействия микроклимата»

1. Что является целью технического кондиционирования воздуха:

а) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы и отдыха людей

б) создание параметров воздушной среды, удовлетворяющей требованиям технологического процесса и санитарно-гигиеническим требованиям

в) создание в помещении наружных метеорологических условий.

г) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы людей и соблюдения санитарно-производственных требований

2. Если L - объем удаляемого воздуха, используемого для целей вентиляции за 1 час, V - объем вентилируемого помещения, то как называется величина K = L/V?

а) коэффициент проветривания

б) коэффициент вентиляции

в) показатель кратности воздухообмена

г) степень воздухообмена

3. Какие существуют основные способы защиты от вредных газов?

а) вентиляция и очистка

б) термическая нейтрализация и осаждение

в) каталитическая нейтрализация и улавливание

г) адсорбционное поглощение и фильтрация

д) локализация и рассеивание в атмосфере.

4. Что называют аэрацией.

а) организованная управляемая естественная вентиляция

б) приточно-вытяжная механическая вентиляция

в) неорганизованная естественная вентиляция

г) местная приточная вентиляция

д) местная вытяжная вентиляция.

5. Какая вентиляция предназначается для быстрого удаления из помещения значительных объемов воздуха с большим содержанием вредных и взрывоопасных веществ?

а) аэрация б) вытяжная вентиляция

в) аварийная вентиляция г) эвакуационная вентиляция

6. На какие виды подразделяется организованная естественная вентиляция в зависимости от устройства.

а) приточную, вытяжную и приточно-вытяжную б) канальную и бесканальную.

в) общеобменную, местную и смешанную г) Организованную и неорганизованную.

д) естественную и механическую.

7. Когда можно считать вентиляцию эффективной?

а) Если она обеспечивает соответствие состояния воздуха рабочей зоны требованиям действующих нормативных документов.

б) Если она обеспечивает суммарный воздухообмен не менее восьмикратного.

в) Если она обеспечивает подачу наружного воздуха не менее 100 м3/ч на одного работающего.

8. При какой защите применяется термозащитная спецодежда разных видов.

а) При защите от воздействия пониженных температур.

б) При защите от воздействия повышенных температур.

в) При защите от различных температур, пламени, искр.

9. Что является целью технологического кондиционирования воздуха.

а) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы и отдыха людей.

б) создание параметров воздушной, удовлетворяющей требованиям технологического процесса и санитарно-гигиеническим требованиям.

в) создание в помещении наружных метеорологических условий.

г) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы людей и соблюдения санитарно-производственных требований.

10. Какая вентиляция предназначается для быстрого удаления из помещения значительных объемов воздуха с большим содержанием вредных и взрывоопасных веществ.

а) аэрация б) вытяжная вентиляция в) аварийная вентиляция г) эвакуационная вентиляция.

11. Какая вентиляция обеспечивает удаление воздуха от мест образования или выхода вредных выделений?

а) организованная управляемая естественная вентиляция

б) приточно-вытяжная механическая вентиляция

в) неорганизованная естественная вентиляция

г) местная приточная вентиляция

д) местная вытяжная вентиляция.

12. Как называется способность строительных материалов к прогреву от действия температуры пожара?

а) огнестойкость б) взрывобезопасность

в) огнепреграждающая способность г) теплоизолирующая способность

13. Какие системы используют для подачи в помещение воздуха, где находятся компьютеры (например, компьютерный класс).

а) механическая вентиляция б) кондиционирование

в) естественная вентиляция г) все перечисленные системы

14. Какие методы используют для определения запыленности воздушной среды?

а) инструментальный и аналитический б) счетный, аспирационный

в) весовой, барометрический г) фотоэлектрический, технологический

Тест 7

Тестовый контроль лекционного материала по теме:

«Пожарная опасность твердых веществ и материалов»

1. Какие вещества называются горючими?

а) это материалы, которые под воздействием огня или высокой температуры воспламеняются, тлеют или обугливаются и продолжают гореть при наличии источника огня

б) это материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и продолжают гореть при наличии источника огня

в) это материалы, которые под воздействием огня или высокой температуры воспламеняются или тлеют и продолжают гореть и тлеть после удаления источника огня

г) это материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и тлеют после удаления источника огня

2. Какие существуют способы защиты горючих материалов от загорания?

а) в материал вводят растворы кислот б) проводят оштукатуривание горючих материалов

в) материалы покрывают красками г) материалы пропитывают водой

3. Потеря массы (В) вещества, где А – масса образца до горения, определяется в процентах, согласно следующему отношению:

В= (А/В – А)*100 б) В= (А – В) *100 в) В = (В – А)/ 100 г) В= ((А – В)/А)*100

4. Как определяются вещества по горючести?

а) негорючие, несгораемые, сгораемые б) сгораемые, несгораемые, слабосгораемые

в) трудносгораемые, сгораемые, несгораемые г) огнестойкие, слабосгораемые, горючие

5. При каких показателях материал относится к трудногорючим?

а) теряющим в огне менее 30% массы и тлеющие более 1 мин.

б) теряющим в огне менее 20% массы и тлеющие более 1 мин.

в) теряющим в огне менее 50% массы и тлеющие более 1 мин

г) теряющим в огне более 20% массы, но самостоятельно не горящий

6. В каких единицах измеряется предел огнестойкости строительных конструкций?

а) в единицах времени б) в 0С в) в Вт/м2 г) в Дж.

7. На кого возлагается ответственность за пожарную безопасность на предприятии.

а) Работника предприятия б) Мастера цеха в) Руководителя предприятия

8. Как называются вещества и материалы, которые продолжают гореть и после удаления источника зажигания? а) трудногорючие б) негорючие в) горючие

9. Как называется неконтролируемое горение, которое развивается во времени и пространстве, опасное для людей и наносящее материальный ущерб?

а) физико-химические превращения веществ

б) опасное горение в) пожар г) возгорание

10. Как называются вещества и материалы, которые не способны гореть на воздухе:

а) трудногорючие б) негорючие в) горючие

11. Как называются вещества, которые при введении в зону пожара прекращают горение? а) огнегасительные б) взрывобезопасные в) пожаробезопасные г) огнестойкие

12. Какое средство не используется для тушения пожара?

а) разбавление воздуха негорючими газами до концентраций, при которых горение прекращается

б) охлаждение очага горения ниже определенной температуры

в) механический срыв пламени струей жидкости или газа

г) снижение скорости химической реакции, протекающей в пламени

д) зонирование территории.

Время выполнения – 20 минут

Тест 8

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Укажите признаки жизни у пострадавших?

помутнение и высыхание роговицы глаза

появление трупных пятен

наличие пульса на сонной артерии

при сдавливании глаза с боков пальцами зрачок сужается и напоминает кошачий глаз

появление трупного окоченения

Укажите признаки жизни у пострадавших?

помутнение и высыхание роговицы глаза

появление трупных пятен

наличие самостоятельного дыхания

при сдавливании глаза с боков пальцами зрачок сужается и напоминает кошачий глаз

появление трупного окоченения

Укажите признаки жизни у пострадавших?

помутнение и высыхание роговицы глаза

появление трупных пятен

реакция зрачка на свет

при сдавливании глаза с боков пальцами зрачок сужается и напоминает кошачий глаз

появление трупного окоченения

Укажите признаки смерти у пострадавших?

помутнение и высыхание роговицы глаза

наличие пульса на сонной артерии

реакция зрачка на свет

наличие самостоятельного дыхания

движение конечностями

Укажите признаки смерти у пострадавших?

при сдавливании глаза с боков пальцами зрачок сужается и напоминает кошачий глаз

наличие пульса на сонной артерии

реакция зрачка на свет

наличие самостоятельного дыхания

движение конечностями

Укажите признаки смерти у пострадавших?

появление трупных пятен

наличие пульса на сонной артерии

реакция зрачка на свет

наличие самостоятельного дыхания

движение конечностями

Укажите признаки смерти у пострадавших?

появление трупного окоченения

наличие пульса на сонной артерии

реакция зрачка на свет

наличие самостоятельного дыхания

движение конечностями

Какова частота вдуваний воздуха в рот пострадавшего при искусственном дыхании (раз/мин.)?

2-6;

7-11;

12-18;

19-25;

26-32.

Какая из ран имеет ровные края, сильно кровоточит и в меньшей мере подвергается инфицированию?

ушибленная

укушенная

рубленая

колотая

резаная

Какая из ран характеризуется небольшой зоной повреждения тканей, но может глубоко проникать и повреждать жизненно важные органы?

ушибленная

укушенная

рубленая

колотая

резаная

Какая из ран окружена травмированными, часто размозженными тканями?

ушибленная

укушенная

рубленая

колотая

резаная

Какая из ран имеет неправильную форму и часто загрязнена слюной животных?

ушибленная

укушенная

рубленая

колотая

резаная

Какая из ран возникает под воздействием тупого ранящего орудия большой массы или обладающего большой скоростью?

ушибленная

укушенная

рубленая

колотая

резаная

Как называется кровотечение, при котором изливающаяся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей струей, в ритме сердечных сокращений?

артериальное;

капиллярное;

венозное;

наружное;

внутреннее.

Как называется кровотечение, при котором кровь темно-вишневая и вытекает равномерной струей без признаков самостоятельной остановки?

артериальное;

капиллярное;

венозное;

наружное;

внутреннее

Как называется кровотечение, при котором кровь выделяется равномерно из всей раны, как из губки?

артериальное;

капиллярное;

венозное;

наружное;

внутреннее

Как называется кровотечение, при котором кровь поступает во внешнюю среду?

артериальное;

капиллярное;

венозное;

наружное;

внутреннее

Как называется кровотечение, при котором кровь поступает во внутренние полости организма?

артериальное;

капиллярное;

венозное;

наружное;

внутреннее

При какой степени ожога у пострадавшего диагностируются покраснение и припухлость кожи, сильная боль?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

При какой степени ожога у пострадавшего диагностируются краснота и отек кожи, образуются пузыри, наполненные прозрачным содержимым?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

При какой степени ожога у пострадавшего на фоне покраснения и вскрытых пузырей видны участки белой («свиной») кожи?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

При какой степени ожога у пострадавшего наблюдается обугливание тканей организма?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

При какой степени отморожения у пострадавшего кожа приобретает сине-багровую окраску, отечность после отогревания увеличивается, отмечаются тупые боли?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

При какой степени отморожения у пострадавшего поверхностный слой кожи омертвевает, после отогревания кожные покровы приобретают багрово-синюю окраску, быстро развивается отек тканей, распространяющийся за пределы области отморожения, в зоне поражения образуются пузыри, наполненные прозрачной или белого цвета жидкостью?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

При какой степени отморожения у пострадавшего нарушается кровообращение, что приводит к омертвению всех слоев кожи и лежащих под ней мягких тканей, в последующем развивается гангрена, сопровождающая мучительными болями?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

При какой степени отморожения у пострадавшего омертвевают все слои тканей, в том числе и кости, кожа быстро покрывается пузырями, наполненными черной жидкостью, поврежденная часть тела чернеет и начинает высыхать?

при первой степени

при второй степени

при третьей степени

при четвертой степени

при пятой степени

6.n Задания для расчетно-графической работы.

Задача (задание) 1

Задача (задание) 2

Приложение 6.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.11 ФИЗИКА»

2025

Разработчик(и): Е.Ф. Иванова, преподаватель высшей категории.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № _10__ от «_11___» ____06_____20_25_ г.

Председатель ЦМК _____ _____ О.А. Шаповалова
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета *ООП.11* «*Физика»* является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016, № 1565.

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный предмет *ООП.11* «*Физика»* входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	120
в том числе:	
− теоретическое обучение	38
− практические занятия	62
− самостоятельная работа	20
− консультации	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные (ЛР), метапредметные (МР) и предметные результаты (ПРб) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
ЛР 01	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 03	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР 04	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 05	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а так же различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным,

	религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 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 спешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и людей, умение оказывать первую помощь
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
МР 01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать всевозможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
МР 02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
МР 03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР 04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности. Владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
МР 05	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения, правовых и этических норм,

	норм информационной безопасности
МР 06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
МР 07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
МР 08	Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
МР 09	Владение навыками познавательной рефлексии как процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
ПРб 01	Приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии
ПРб 02	Понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности
ПРб 03	Освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснение явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия, технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы
ПРб 04	Формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учетом профессиональной направленности
ПРб 05	Приобретение опыта познания и самопознания; умение ставить задачи и решать проблемы с учетом профессиональной направленности
ПРб 06	Формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учетом профессиональной направленности
ПРб 07	Подготовку обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерную для профессии специальности, получаемую в профессиональной образовательной организации
ПРб 08	Подготовку к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявление гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием

Реализация программы предмета ООП.11 «Физика» сопровождается текущей и промежуточной аттестацией.

Текущая аттестация проводится на учебных занятиях. Текущая аттестация проводится в формах:

- опрос;
- оценка выполнения задания на практическом занятии;
- выполнение письменного задания на занятии и/или самостоятельной работе;
- тестирование.

Периодичность текущей аттестации: не менее 1 оценки каждые 6 часов.

Порядок проведения текущей аттестации определяется рабочими материалами преподавателя, разрабатываемыми для проведения уроков.

Изучение предмета заканчивается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета во 2 семестре первого курса обучения, по программе, которая установлена учебным планом.

Дифференцированный зачет проводится на последнем занятии за счет часов практических занятий. Порядок проведения дифференцированного зачета определяется фондом оценочных средств по предмету.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Лекция №1 «Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики при освоении специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.**	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель».* *«Величайшие открытия физики».* *«Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники».* *«Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Раздел 1. Механика		**12**	
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Лекция №2 «Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.»	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 08, ЛР 11, МР 01, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04
	Практическое занятие № 1 «Решение задач по теме: «Основные понятия кинематики»».	2	
Тема 1.2 Основы	**Содержание учебного материала:**	**4**	

динамики	Лекция №3 «Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.»	2	ЛР 04, ЛР 09, ЛР 11, ЛР 14, МР 02, МР 03, МР 04, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 06
	Практическое занятие № 2 «Решение задач по теме: «Законы Ньютона».	2	
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Лекция №4 «Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.»	2	ЛР 01, ЛР 03, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 04, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08
	Практическое занятие № 3 «Решение задач по теме: «Импульс тела. Закон сохранения импульса»».	2	
Раздел 2.Молекулярная физика и термодинамика		**14**	
Тема 2. 1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала:**	**4**	
	Лекция №5 «Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная.»	2	ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 05, МР 08, ПРб 05, ПРб 08
	Практическое занятие № 4 «Лабораторная работа №1: «Изучение изобарного процесса»	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Лекция №6 «Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы.»	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 15, МР 01, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Лекция №7 «Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15,

	поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.»		МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 07
	Практическое занятие № 5 «Решение задач по теме: «Свойства паров. Влажность жидкости.» *Практическое занятие №6* «Лабораторная работа №2: «Определение влажности воздуха»». *Практическое занятие №7* «Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»»	6	
Раздел 3. Электродинамика		**46**	
Тема 3.1 Электрическое поле	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Лекция №8 «Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Единицы электроемкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов.»	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08
	Практическое занятие № 8 «Решение задач по теме: «Электрический заряд. Закон Кулона»» *Практическое занятие №9* «Лабораторная работа № 3 «Определение электрической емкости конденсаторов»»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин».* *«Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Содержание учебного материала:**	**16**	
	Лекция №9 «Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля-Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею.»	2	ЛР 01, ЛР 03, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 04, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08
	Практическое занятие № 18 «Решение задач по теме: «Постоянный электрический ток. Закон	12	

	Ома для участка цепи»». *Практическое занятие № 19* «Лабораторная работа №4: «Определение термического коэффициента сопротивления меди»» *Практическое занятие № 20* «Лабораторная работа №5: «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.»» *Практическое занятие № 21* «Лабораторная работа №6: «Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.»» *Практическое занятие № 22* «Лабораторная работа №7: «Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на ее зажимах»» *Практическое занятие № 23* «Контрольная работа №2: «Электрическое поле. Законы постоянного тока.»»		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Биполярные транзисторы».* *«Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека».* *«Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Тема 3.3 **Электрический ток в различных средах**	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Лекция №10 «Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.»	2	ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 05, МР 08, ПРб 05, ПРб 08
	Практическое занятие № 24 «Решение задач по теме: «Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме.»»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Законы Кирхгофа для электрической цепи».* *«Криоэлектроника (микроэлектроника и холод)».* *«Природа ферромагнетизма».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на	2	

	выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.		
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Лекция №11 «Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.»	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 09, ЛР 15, МР 01, МР 06, МР 07, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05
	Практическое занятие № 25 «Решение задач по теме: «Магнитная индукция. Напряженность магнитного поля.»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле».* *«Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия».* *«Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости».* *«Полупроводниковые датчики температуры».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала:**	**10**	
	Лекция №12 «Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле .»	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 07
	Практическое занятие №26 «Решение задач по теме: «Электромагнитная индукция. Самоиндукция.»» *Практическое занятие №27* «Лабораторная работа №8: «Изучение явления электромагнитной индукции»». *Практическое занятие №28* Контрольная работа №3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция.»	6	

	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции)».* *«Пьезоэлектрический эффект его применение».* *«Ханс Кристиан Эрстед — основоположник электромагнетизма».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Раздел 4. Колебания и волны		**16**	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Лекция №13 «Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.»	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08
	Практическое занятие №29 «Решение задач по теме: «Гармонические колебания и их характеристики»».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Альтернативная энергетика».* *«Асинхронный двигатель».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	**10**	
	Лекция №14 «Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08

	колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.»		
	Практическое занятие № 30 «Решение задач по теме: «Свободные электромагнитные колебания» *Практическое занятие №31* «Лабораторная работа №9 «Изучение работы трансформатора» *Практическое занятие №32* Контрольная работа №4 «Колебания и волны.»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Производство, передача и использование электроэнергии».* *«Развитие средств связи и радио».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Раздел 5. Оптика		**19**	
Тема 5.1 **Природа света**	**Содержание учебного материала:**	**8**	
	Лекция №15 «Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы. Сила света. Освещённость. Законы освещенности.»	2	ЛР 01, ЛР 03, ЛР 08, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 02, МР 04, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08
	Практическое занятие № 33 «Решение задач по теме: «Законы отражения и преломления света»». *Практическое занятие № 34* «Лабораторная работа №10: «Определение показателя преломления стекла»».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Голография и ее применение».* *«Дифракция в нашей жизни».* *«Конструкция и виды лазеров».* *«Лазерные технологии и их использование».* *«Оптические явления в природе».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Тема 5.2	**Содержание учебного материала:**	**10**	

Волновые свойства света	Лекция №16 «Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.»	2	ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 05, МР 08, ПРб 05, ПРб 08
	Практическое занятие № 35 «Лабораторная работа №11: «Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки»». *Практическое занятие № 36* «Лабораторная работа №12: «Наблюдение сплошного и линейчатого спектров»». *Практическое занятие №37* «Контрольная работа № 5 «Оптика»	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по темам: *«Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики».* *«Свет — электромагнитная волна».* *«Реликтовое излучение».* *«Рентгеновские лучи. История открытия. Применение».* с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям. Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения.	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности.	**Содержание учебного материала:**	**1**	
	Лекция №17 «Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики»	1	ЛР 09, ЛР 15, МР 01, МР 06, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 05
Раздел 6. Квантовая физика		**5**	
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Лекция №18 «Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н.Лебедева и Н.И.Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта.»	2	ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 07
Тема 6.2 Физика атома и	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Лекция №19 «Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра.	1	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05,

атомного ядра	Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.»		ЛР 06, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 03, МР 09, ПРб 01, ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04, ПРб 08
	Практическое занятие № 38 «Контрольная работа № 6 «Квантовая физика»	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		**4**	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	**Содержание учебного материала:**	**1**	
	Лекция №20 «Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд.»	1	ЛР 10, ЛР 12, ЛР 15, МР 01, ПРб 02
Тема 7.2 Эволюция Вселенной.	**Содержание учебного материала:**	**3**	
	Лекция №21 «Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.»	1	ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, МР 01, МР 05, МР 08, ПРб 05
	Практическое занятие № 39 «Лабораторная работа №13: Изучение карты звездного неба».	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (2 семестр)			
Всего:		**120**	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-технические обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующего специального помещения:
Кабинет физики: количество посадочных мест - 30, стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., шкаф для хранения учебно-наглядных пособий, ноутбук Acer ENTE69CX-2117 1шт., проектор Proxima XJ 1 шт., экран 180*180 см 1 шт., звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт., доска маркерная магнитная 1 шт., лаборатория L-микро: набор демонстрационный «Тепловые явления» 29 шт., практикум «Электродинамика» 15 шт., «Оптика» 15 шт., «Определение постоянной планка» 15 шт., «Вращательное движение» 15 шт., «Газовые законы и свойства насыщенных паров» 10 шт.; комплект цифровых измерений тока и напряжений 1 шт., набор демонстрационный «Механика» 1 шт., наборы лабораторные «Механика» 15 шт., лабораторные наборы «Электричество» 15 шт., наборы демонстрационные «Волновая оптика» 15 шт., наборы практикумы «Электроника» 15 шт., машина электрическая обратимая 2 шт., штативы демонстрационные 2 шт., дидактические пособия.
ПО:
1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);
2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);
3. FBreader (свободное);
4. WinDJwiev (свободное);
5. Google Chrome, (свободное)

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. под редакцией Парфентьевой Н.А. Физика: учебник для 10 класса. – Москава: Издательство «Просвещение», 2023.

2. Мякишев Г.Л., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М. под редакцией Парфентьевой Н.А. Физика: учебник для 11 класса. – Москава: Издательство «Просвещение», 2023.

3. Васильев, А. А. Физика : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514208.

4. Васильев*, А. А.* Физика. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530393.

Дополнительные источники

1. Горлач, В. В. Физика. Самостоятельная работа студента : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач, Н. А. Иванов, М. В. Пластинина. — 2-е изд., испр. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9834-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513708 .

2. Трофимова, Т.И. Физика. Теория, решение задач, лексикон: справочник /Трофимова Т.И. — Москва: КноРус, 2021. — 315 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт]. – URL: https://book.ru/book/936794 (дата обращения: 05.10.2020).

3. Калашников, Н. П. Физика. Графические методы решения задач : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, В. И. Кошкин. — 2-е изд., испр. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 250 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00186-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513364 .

4. Бордовский, Г. А. Физика в 2 т. Том 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09574-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515438 (дата обращения: 23.05.2023.

5. Бордовский, Г. А. Физика в 2 т. Том 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09572-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515439.

Электронные ресурсы

1. https://dic.academic.ru/ (Академик. Словари и энциклопедии).
2. https://book.ru/ (Books Gid. Электронная библиотека).
3. https://cyberleninka.ru/ (Научная электронная библиотке).
4. https://all.alleng.me/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
5. https://fiz.1sept.ru/ (Учебно-методическая газета «Физика»).
6. http://nuclphys.sinp.msu.ru/introduction/nobelprice.htm (Нобелевские лауреаты по физике).
7. http://nuclphys.sinp.msu.ru/ (Ядерная физика в Интернете).
8. https://ege-study.ru/ru/ege/materialy/ (Подготовка к ЕГЭ).

9. https://college.ru/fizika/ (Подготовка к ЕГЭ).
10. https://physics.ru/ (Открытая физика, Физикон)
11. http://kvant.mccme.ru/ (Научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
12. https://naukaru.ru/ru/nauka/journal/66/view (Журнал естественнонаучных исследований).
13. http://scienceway.ru/ (Международный научный журнал «Путь науки»).
14. https://www.getaclass.ru/ (Наглядные ролики по физике и математике с проверочными задачами и конспектами).
15. https://www.youtube.com/@VideoTutorialsForSchool (Видеопособие для школьников).
16. https://simplescience.ru/collection/physics (Физические эксперименты).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата (по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)	
Личностные	Тема	Оценочное средство
ЛР 01, ЛР 03	Раздел 1. Темы 1.3. Раздел 3. Темы 3.2. Раздел 5. Темы 5.1.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; -дифференцированный зачет
ЛР 02 , ЛР 05	Раздел 1. Темы 1.1., Раздел 2. Темы 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.2.	
ЛР 04	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2. Раздел 2. Темы 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.2.	
ЛР 06	Раздел 2. Темы 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ЛР 07	Раздел 2. Темы 2.1. Раздел 3. Темы 3.3. Раздел 5. Темы 5.2. Раздел 7. Темы 7.2.	
ЛР 08	Раздел 1. Темы 1.1., 1.3 Раздел 2. Темы 2.1. Раздел 3. Темы 3.2., 3.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 7. Темы 7.2.	
ЛР 09	Раздел 1. Темы 1.2. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.2.	
ЛР 10	Раздел 1. Темы 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	

ЛР 11	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2.	
ЛР 12	Раздел 1. Темы 1.3. Раздел 3. Темы 3.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 7. Темы 7.1.	
ЛР 13	Раздел 1. Темы 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.2.	
ЛР 14	Раздел 1. Темы 1.2., 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.2.	
ЛР 15	Раздел 1. Темы 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
Метапредметные		
МР 01	Раздел 1. Темы 1.1., 1.3. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных
МР 02, МР 04	Раздел 1. Темы 1.2., 1.3. Раздел 3. Темы 3.2. Раздел 5. Темы 5.1.	
МР 03	Раздел 1. Темы 1.2. Раздел 2. Темы 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
МР 05, МР 08	Раздел 2. Темы 2.1. Раздел 3. Темы 3.3. Раздел 5. Темы 5.2. Раздел 7. Темы 7.2.	
МР 06	Раздел 2. Темы 2.2.	

	Раздел 3. Темы 3.4. Раздел 5. Темы 5.3	работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; -дифференцированный зачет
МР 07	Раздел 2. Темы 2.2. Раздел 3. Темы 3.4.	
МР 09	Раздел 2. Темы 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
Предметные		
ПРб 01	Раздел 1. Темы 1.1., 1.3. Раздел 2. Темы 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; -дифференцированный зачет
ПРб 02, ПРб 03, ПРб 04	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2., 1.3. Раздел 2. Темы 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.	
ПРб 05	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2. Раздел 3. Темы 3.3., 3.4. Раздел 5. Темы 5.2., 5.3. Раздел 7. Темы 7.2.	
ПРб 06	Раздел 1. Темы 1.2.,	
ПРб 07	Раздел 2. Темы 2.3. Раздел 3. Темы 3.5. Раздел 6. Темы 6.1.	
ПРб 08	Раздел 1. Темы 1.3. Раздел 2. Темы 2.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.2.	

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ООП.11 Физика

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2025

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета *ООП.11* «*Физика».* ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме контрольной работы (с использованием оценочных средств - *устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование*)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
ЛР 01	Чувство уважения к России, осознание её безграничного научно-технологического потенциала, чувство гордости за свой народ и его достижения в области физики, ценностное отношение к историческому научному наследию, достижениям российских учёных в области физики.
ЛР 02	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки, устойчивый интерес к отечественным и мировым достижениям в области физики и астрономии.
ЛР 03	Осознание ценности научного развития и полученных в его ходе достижений для личности и гражданского общества.
ЛР 04	Осознание себя как активного и ответственного члена российского общества. Понимание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в группе и самостоятельно.
ЛР 05	Понимание влияния научно-технологических физических процессов на состояние природы, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия достижений физической и астрономической науки.
ЛР 06	Сформированность безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих, основанного на понимании физических процессов и явлений, принципов работы приборов и технологических устройств.
ЛР 07	Готовность к труду, осознание ценности мастерства. Готовность к технологической и научной деятельности и способность её планировать и выполнять.
МР 01	Умение осуществлять познавательную деятельность, анализировать процессы и явления в области физики и астрономии, выявлять их причинно-следственные связи, существенные признаки, критерии для сравнения, классификации, обобщения.
МР 02	Способность анализировать условие данной физической задачи и формулировать собственные задачи, разрабатывать план решения физических задач с учётом имеющихся знаний, анализировать полученные в ходе решения результаты, оценивать их достоверность, прогнозировать их изменение в иных условиях, выдвигать новые идеи.
МР 03	Овладение научной терминологией, ключевыми понятиям и методами физики.
МР 04	Применять основные методы научного познания – наблюдение, эксперимент, гипотеза – для изучения разных сторон научной картины мира и повседневной жизни, давать оценку новым ситуациям, аргументировать свою позицию.
МР 05	Осуществлять поиск научной физической информации, необходимой для решения задачи из различных источников, проводить её анализ и систематизацию, оценивать достоверность, научную логическую непротиворечивость.
МР 06	Способность ставить задачи и выполнять их в команде, учитывая возможности каждого члена коллектива, оценивать вклад каждого участника по разработанным критериям.
МР 07	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно решать качественные и количественные физические задачи, делать осознанный выбор при решении и брать за него ответственность, оценивать приобретённый опыт.

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
МР 08	Умение адаптироваться к изменениям, брать ответственность за своё поведение, проявлять инициативу и действовать исходя и имеющихся возможностей при решении физических задач, не бояться ошибаться, стремиться привести решение любой начатой задачи к логическому результату.
ПР 01	Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач.
ПР 02	Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;
ПР 03	Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
ПР 04	Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
ПР 05	Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей

Код результата обучения[1]	Наименование результата обучения[1]
	и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;
Пр 06	Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;
ПР 07	Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
ПР 08	Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
ПР 09	Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;
ПР 10	Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической и практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС[3]	
			Текущий контроль[4]	Промежуточная аттестация[4]
Введение. Физика и методы научного познания	ЛР 02, 03, 06, 07 ПР 01, 03, 10, 11	Способность объяснить ценность научного развития и значение его достижений. Способность объяснить место физики в современной научной картине мира, развитии естественных наук. Способность объяснить, чем научное познание отличается от других видов познания, перечислить основные методы научного познания.	Вопросы для собеседования 1-4. Доклад, темы № 1, 2, 22.	Вопросы для устного опроса 1-4.
Раздел 1. Механика.				
Тема 1.1. Основы кинематики.	ЛР 01-03, МР 02, 03, 07, 08,	Способность сформулировать основную задачу механики и объяснить её ценность для развития общества и повседневной жизни. Способность делать выводы о безопасности движения объектов на основе знаний кинематики. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 5-22. Тест 1. Задачи для контрольных работ 1-11. Доклад 3.	Вопросы для устного опроса 5-22. Задачи для контрольных работ 1-11.
	ЛР 04-06 МР 01, 03, 04 ПР 01, 08, 09	Способность описывать движение предметов в терминах кинематики, оценивать среднюю и мгновенную скорость их движения, ускорение, путь, изменение координаты, прогнозировать изменение движения предметов.		
	ЛР 07 ПР 01-08, 11, 1, 18	Способность объяснить значение понятий: механическое движение, равномерное и равноускоренное движение, траектория, путь перемещение, скорость, мгновенная скорость, средняя скорость, ускорение, свободное падение, ускорение свободного падения. Способность решать задачи на расчёт скорости, координаты, ускорения тел, определение направления и величины ускорения графически и аналитически.		

Тема 1.2. Основы динамики.	ЛР 01-04, 06	Способность привести примеры, доказывающие ценность законов динамики для повседневной жизни. Способность оценить безопасность процесса с применением законов Ньютона. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 23-36. Тест 2. Задачи для контрольных работ 12-17.	Вопросы для собеседования 23-36. Задачи для контрольных работ 12-17.
	МР 01- 04, 07, 08 ПР 01	Способность проводить наблюдение за движением тел и делать выводы о причинах движения и его изменений. Способность определять силы, действующие на тела в повседневной жизни.		
	ЛР 07 ПР 02-10, 13, 15, 18	Знание понятий: сила, равнодействующая сила, масса, инерция, сила тяготения, сила тяжести, сила трения, сила упругости. Знание первого, второго, третьего законов Ньютона, закона всемирного тяготения, законов движения планет Солнечной системы, вес тела, невесомость, перегрузка. Способность объяснять причины движения тел на основе законов Ньютона, способность определять силы, действующие на тело, прогнозировать изменения скорости тел, основываясь на наблюдении.		
Тема 1.3. Законы сохранения в механике.	ЛР 02, 03, 04, 06	Способность обосновать значимость механических законов сохранения для технического развития общества и повседневной жизни человека.. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 37-44. Тест 3. Задачи для контрольных работ 18-23. Доклад, темы № 4.	Вопросы для собеседования 37-44. Задачи для контрольных работ 18-23.
	МР 01-08, ПР 01	Способность анализировать явления и выявлять в них действие механических законов сохранения, объяснять их выполнение или невыполнение, оценивать и прогнозировать развитие ситуации в связи с этим.		
	ПР 02-10, 11, 13, 17	Способность объяснить значение понятий: импульс, работа, мощность, энергия, кинетическая, потенциальная энергия. Способность формулировать законы сохранения импульса и механической энергии, закон превращения энергии. Способность решать расчётные и качественные задачи на законы сохранения в механике		

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.				
Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории.	ЛР 01-03, 05, 06	Способность объяснить значение молекулярно-кинетической теории для развития науки и техники. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 59-77. Тест 4. Задачи для контрольных работ 24-26.	Вопросы для собеседования 59-77. Задачи для контрольных работ 24-26.
	МР 01 – 03, 08 ПР 01, 02	Способность анализировать явления, процессы, физические свойства тел, основываясь на знании о молекулярном строении веществ. Способность описывать состояние газов с помощью физических понятий, прогнозировать ход газовых процессов и делать выводы о их безопасности. Способность делать выводы о внутреннем состоянии веществ по макропроцессам и макропараметрам.		
	ЛР 07 ПР 03-10, 11, 15	Способность объяснить значение понятий: количество вещества, молярная масса, относительная молекулярная масса, диффузия, броуновское движение, объём, температура, абсолютный нуль, давление. Способность сформулировать газовые законы, описывать состояние газа с помощью формул и графиков. Способность решать с применением основного уравнения состояния идеального газа.		
Тема 2.2. Основы термодинамики.	ЛР 02, 03, 05-07	Способность объяснить проявление законов термодинамики в природе, их роль в жизни человека и общества, в развитии техники. Способность оценивать влияние на экологию тепловых машин и предлагать способы минимизации такого влияния.	Вопросы для собеседования 78-91. Тест 5. Задачи для контрольных работ 27-29. Доклад 5, 28.	Вопросы для собеседования 78-91. Задачи для контрольных работ 27-29.
	МР 01 – 04, ПР 01, 02	Способность наблюдать за процессами и явлениями, анализировать наблюдения и выявлять в них процессы теплопередачи, совершения работы, изменения внутренней энергии. Способность выполнять данную работу в команде.		

	ЛР 07 ПР 03-10, 15	Способность объяснить значение понятий: внутренняя энергия, количество теплоты, теплопередача. Способность сформулировать первое и второе начала термодинамики. Способность объяснить принцип работы тепловой машины, принципы. Способность решать задачи на применение первого начала термодинамики, расчёт КПД тепловой машины.		
Тема 2.3. Агрегатные состояния вещества.	ЛР 01, 03, 05, 06	Способность объяснить ценность научных знаний об агрегатных состояниях вещества, способность прогнозировать направление тепловых процессов, изменение состояний веществ, делать выводы об их безопасности для человека.	Вопросы для собеседования 92-106. Тест 5. Задачи для контрольных работ 30-31 Доклад, темы № 18.	Вопросы для собеседования 92-106. Задачи для контрольных работ 30-31.
	МР 01-04 ПР 01, 02	Способность объяснить, что происходит в веществе на атомарном уровне, когда оно из твёрдого состояния переходит в жидкое, из жидкого в газообразное и наоборот. Способность наблюдать за процессом, описать его, выявить, выделяется или поглощается количество теплоты в процессе и оценить это количество. Способность на основании знаний об агрегатных состояниях принимать безопасные решения в повседневной жизни.		
	ЛР 07 ПР 03 – 10, 15	Способность объяснить значение понятий насыщенный пар, влажность, плавление, кристаллизация, испарение, конденсация, кипение. Способность рассчитывать в задачах и измерять косвенными и прямыми измерениями влажность воздуха. Способность рассчитывать количество теплоты, необходимое для изменения агрегатного состояния вещества.		
Раздел 3. Электродинамика.				

Тема 3.1. Электрическое поле.	ЛР 02, 03, 06, 07	Способность объяснить значение электрических явлений для человека и общества. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики. Способность объяснить ценность научных знаний для безопасного пользования электроприборами.	Вопросы для собеседования 107-123. Тест 6. Задачи для контрольных работ 32-42. Доклад, темы № 6.	Вопросы для собеседования 107-123. Задачи для контрольных работ 32-42.
	МР 01-03, 07, 08 ПР 01, 02	Способность описывать природные и искусственные электрические явления и анализировать их с использованием терминов и законов электростатики, анализировать процессы и прогнозировать их течение. Способность искать научную информацию и систематизировать её.		
	ПР 03 – 10, 15	Способность объяснять значение понятий: заряд, электрическое поле, электризация, напряжённость, напряжение, проводник, диэлектрик. Способность описать взаимодействие зарядов. Способность рассчитать по закону Кулона силу электростатического взаимодействия, напряжённость поля, созданного несколькими зарядами. Способность объяснить процессы электризации трением, электризации влиянием, принципы безопасной работы с электроприборами.		
Тема 3.2. Законы постоянного тока.	ЛР 02-07	Способность объяснить ценность научных знаний об электрическом токе для человека и общества. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики. Способность, используя физические законы и закономерности, объяснить, как избежать удара электрическим током или минимизировать его при некоторых опасных ситуациях.	Вопросы для собеседования 124-138. Тест 7. Задачи для контрольных работ 43-53. Доклад, темы № 7-9, 20-21, 26-27.	Вопросы для собеседования 124-138. Задачи для контрольных работ 43-53.

	МР 01-03, 07, 08 ПР 01, 02	Способность исследовать электрические процессы и явления с помощью научных методов познания – наблюдение и эксперимент, анализировать, делать выводы, выполнять данные действия самостоятельно и в команде. Способность описать все возможные действия тока, привести примеры их проявлений в жизни, перечислить способы их использования.		
	ПР 03 – 10, 11, 15, 16	Способность объяснить значение понятий: электрический ток, сила тока, сопротивление, мощность тока, короткое замыкание. Способность сформулировать и записать закон Ома для участка цепи, для параллельного и последовательного соединения проводников. Способность изобразить в виде принципиальной схемы и практически осуществить последовательное и параллельное соединение проводников. Способность измерять силу тока, напряжение, сопротивление с помощью измерительных приборов. Умение рассчитывать силу тока, напряжение, сопротивление с помощью закона Ома.		
Тема 3.3. Магнитное поле.	ЛР 02, 03, 05, 06	Способность объяснить ценность научных знаний в области магнитных полей для жизни человека и общества, привести примеры практического применения этих знаний. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 139-143. Тест 8, вопросы 1-6. Задачи для контрольных работ 54-58.	Вопросы для собеседования 139-143. Задачи для контрольных работ 54-58.
	МР 01 – 03, 07, 08, ПР 01, 02	Способность выделять магнитные явления, описывать, используя научную терминологию. Способность объяснить такое явление, как магнитная буря и её влияние на здоровье людей и технику.		
	ПР 03-10, 13, 15, 1, 17	Способность объяснить понятия: магнитное поле, вектор индукции магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца. Способность сформулировать и применить при решении задач правило буравчика, правило левой руки. Способность объяснить взаимодействие проводников с током. Способность на практике определять направление магнитного поля.		

Тема 3.4. Электромагнитная индукция.	ЛР 01, 02, 05, 06	Способность обосновать ценность научного открытия закона Фарадея. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 144-161. Тест 8. Задачи для контрольных работ 59-71.	Вопросы для собеседования 144-161. Задачи для контрольных работ 59-71.
	МР 02 – 04, ПР 01, 02	Способность верно объяснить причину возникновения индукционного тока и уметь определить его направление. Способность верно объяснить принцип работы электродвигателя и электрогенератора. Способность пользоваться электроизмерительными приборами магнитоэлектрической системы.		
	ПР 03-10, 11, 15	Способность объяснить понятие катушки индуктивности, контура, соленоида, в чём заключается явление электромагнитной индукции, самоиндукции, привести примеры. Способность формулировать и применять на практике правило Ленца, закон Фарадея. Способность решать задачи на расчёт ЭДС индукции, магнитного потока, индуктивности.		
Раздел 4. Колебания и волны.				
Тема 4.1. Механические колебания и волны.	ЛР 02, 05, 06	Способность на основе понимания, что такое волновой (колебательный) процесс, дать оценку значимости научных достижений в этой области физики. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 45-58. Тест 9. Задачи для контрольных 72-73. Доклад, темы № 10, 11.	Вопросы для собеседования 45-58. Задачи для контрольных работ 72-73.
	МР 01,03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность видеть колебательные и волновые процессы в жизни, описывать их, прогнозировать поведение колебательных систем. Способность составлять план исследования, искать информацию, осмысливать и систематизировать её, нести ответственность за результат, способность делать это самостоятельно и в команде.		

	ЛР 07 ПР 03 – 05, 08, 10, 11, 13, 16, 17	Способность объяснить значение понятий: колебание, механическое колебание, гармонические колебания, период, частота, длина волны, свободные, затухающие, вынужденные колебания, математический маятник, пружинный маятник, звуковая волна, ультразвук. Способность прямыми и косвенными методами измерять период и частоту колебаний, длину волны, строить график колебаний, читать график колебаний. Способность решать задачи на расчёт характеристик колебаний и волн.		
Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны.	ЛР 02, 05, 06	Способность объяснить значение открытия электромагнитных волн для общества, привести примеры устройств, где используются электромагнитные колебания/волны. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 162-181. Тест 9. Задачи для контрольных 74-75. Доклад, темы № 12-14.	Вопросы для собеседования 162-181. Задачи для контрольных 74-75.
	МР 01,03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность перечислить свойства электромагнитных волн, их действие и способы их применения. Способность составлять план исследования, искать информацию, осмысливать и систематизировать её, нести ответственность за результат, способность делать это самостоятельно и в команде.		

	ЛР 07 ПР 03 – 05, 08, 10, 11, 13, 16, 17	Способность объяснить значение понятий: колебательный контур, электромагнитная волна, знать скорость распространения электромагнитных волн в вакууме, знать связь частоты и длины волны. Способность объяснить работу колебательного контура и превращение электрической и магнитной энергии в нём. Способность рассказать о принципах радиосвязи.		
Раздел 5. Оптика.				
Тема 5.1. Природа света.	ЛР 02, 05, 06, МР 01	Способность объяснить ценность знаний о геометрических законах распространения света для человека и общества. Способность на основе анализа хода световых лучей не допускать ситуаций, опасных для здоровья. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 182-195. Тест 10. Задачи для контрольных работ 76-82. Доклад 15	Вопросы для собеседования 182-195. Задачи для контрольных работ 76-82.
	МР 02-04, 06, 08 ПР 01, 02	Способность нарисовать схему солнечного и лунного затмений и рассказать о законах распространении света в масштабах Солнечной системы. Способность перечислить оптические приборы, использующие тонкие линзы.		
	ПР 03-05, 08, 10, 11, 13, 16, 17	Способность объяснить понятия: луч света, тень, полутень, тонкая линза, собирающая линза, рассеивающая линза. Способность сформулировать законы распространения света. Способность объяснить ход лучей в тонкой линзе, принцип работы телескопа, глаза.		

Тема 5.2. Волновые свойства света.	ЛР 02, 03, 05, 06, МР 01	Способность объяснить ценность знаний о волновых свойствах света для человека и общества. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 196-210. Тест 10. Задачи для контрольных работ 83. Доклад, темы 16, 17.	Вопросы для собеседования 196-210. Задачи для контрольных работ 83.
	МР 02, 03, 06-08 ПР 01, 02	Способность выявлять в окружающем мире примеры дисперсии, интерференции, дифракции, на основе объяснения явлений предполагать структуру отражающей/преломляющей поверхности. Способность выполнять выше указанную работу самостоятельно и в команде. Способность ориентироваться в шкале электромагнитных волн и оценивать их воздействие на здоровье человека.		
	ПР 03, 04, 13, 15-18	Способность объяснить явления дисперсии, интерференции, дифракции, привести примеры их проявлений в повседневной жизни. Способность объяснить понятие спектра и вилы спектров, где волновые свойства света проявляются в космосе, способы определения космического вещества по его спектральному анализу. Способность описать спектральные классы звёзд.		
Раздел 6. Квантовая физика.				
Тема 6.1 Квантовая оптика.	ЛР 02, 03, 05, 06, МР 01	Способность объяснить важность открытий квантовой физики для человека и общества. Способность привести примеры устройств, работающих на квантовых эффектах. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 211-225. Тест 11. Задачи для контрольных работ 84-87.	Вопросы для собеседования 211-225. Задачи для контрольных работ 84-87.

	МР 02, 03, 06-08 ПР 01, 02	Способность объяснить принцип работы фотоэлементов в современных фотоаппаратах, сделать вывод о значимости квантовой физики для технического прогресса. Способность искать информацию по заданной теме, систематизировать её, оценивать достоверность, делать выводы, планировать свою деятельность по поиску информации. Способность работать самостоятельно и в команде.	Доклад, темы № 29.	
	ПР 03, 04, 13, 15-18	Способность объяснить понятия: корпускулярно-волновой дуализм, фотон, фотоэлектрический эффект, работа выхода, световое давление, химическое действие света. Способность записать уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, использовать его для решения задач.		
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	ЛР 02, 03, 05, 06, МР 01	Способность объяснить значимость открытия состава атомного ядра и развития ядерной физики. Способность дать оценку научным открытиям в данной области с точки зрения этики и морали. Способность оценить влияние открытий ядерной физики на природу и здоровье человека. Способность объяснить ответственность человека за научные достижения. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 226-243. Тест 11. Задачи для контрольных работ 88-92. Доклад, темы № 24.	Вопросы для собеседования 226-243. Задачи для контрольных работ 88-92.
	МР 02, 03, 06-08 ПР 01, 02	Способность описать применение достижений атомной и ядерной физики в технике (лазер, атомные электростанции, ядерное оружие, лекарство от болезней), дать оценку их значимости. Способность объяснить ядерные процессы, происходящие в звёздах.		

	ПР 03, 04, 13, 15-18	Способность объяснить понятия: ядерная модель атома, энергетические уровни атома, энергия связи, радиоактивность. Способность объяснить строение атомного ядра, работу лазера. Умение с помощью таблицы Менделеева рассчитывать количество нуклонов в ядре. Способность описать виды радиоактивности и их воздействие на живые и неживые объекты, перечислить способы их ослабления. Способность решать задачи на определение энергии, выделившейся/поглощённой в процессе перехода атома в новое состояние.		
Раздел 7. Строение Вселенной.				
Тема 7.1. Строение Солнечной системы.	ЛР 01 – ЛР 06	Способность описать значение исследования Солнечной системы для развития человечества. Способность рассказать и достижениях отечественной космонавтики в исследовании Солнечной системы.	Вопросы для собеседования 244-255. Задачи для контрольных работ 93-102. Доклад, темы № 23, 30-32.	Вопросы для собеседования 244-255. Задачи для контрольных работ 93-102.
	МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность анализировать известные научные данные об объектах Солнечной системы и делать прогнозы относительно дальнейшего развития космонавтики на благо человечества. Способность дать оценку влиянию космической деятельности человека на природу Земли и космос.		
	ПР 03, 04, 12, 14, 1, 16, 17, 18	Способность объяснить понятия: планета, спутник, звезда, астероид, метеороид, метеор, метеорит. Способность описать строение Солнечной системы: перечислить планеты, их структуру, некоторые физические свойства Способность рассказать гипотезу о формировании планетных систем.		

Тема 7.2 Эволюция Вселенной.	ЛР 01 – ЛР 06	Способность ценность астрономических исследований для развития человеческой цивилизации и понимания фундаментальных законов жизни Вселенной. Способность рассказать о российских главных обсерваториях и их достижениях.	Вопросы для собеседования 244-255. Задачи для контрольных работ 93-102. Доклад, темы № 19, 25, 33.	Вопросы для собеседования 244-255. Задачи для контрольных работ 93-102.
	МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность объяснить временные и пространственные масштабы результатов астрономических наблюдений. Способность объяснить значимость астрономических исследований для понимания структуры мира.		
	ПР 03, 04, 12, 14, 1, 16, 17, 18	Способность объяснить понятия: галактика, Галактика, Местная группа галактик, Вселенная, чёрная дыра, гравитационная линза, световой год, расширение Вселенной, реликтовое излучение.		

Результаты обучения по предмету, уровень знаний и умений оцениваются по пятибалльной шкале оценками: «5», «4», «3», «2», «1».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: знание основных физических понятий, величин, законов и закономерностей; способность использовать их для описания различных процессов и явлений; способность самостоятельно решать расчётные задачи, оценивать правильность полученного ответа; способность применять основные методы научного познания (наблюдение, эксперимент, гипотеза, теория) для получения знаний; способность проводить измерения физических величин, оценивать погрешность измерений; учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. К сдаче промежуточной аттестации (зачёта, экзамена, итоговой контрольной работе) допускаются только те учащиеся, у которых сданы на положительную оценку текущие аттестации в количестве не менее 75 % от их общего числа в текущем расчётном периоде.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устный ответ на вопрос)*

5 баллов ставится, если учащийся показывает верное понимание физической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, законов и теорий; правильно определяет физические величины и их единицы, а также способы измерения; правильно выполняет графики, чертежи, схемы; строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, умеет применять знания в новой ситуации при выполнении дополнительных практических заданий и ответов на дополнительные вопросы; может устанавливать связь между изучаемым и ранее изученным материалом по курсу физики, а также с материалом, усвоенным при изучении других предметов.

4 балла ставится, если ответ учащегося удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других предметов, если учащийся допустил одну негрубую ошибку и не более двух недочётов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью учителя.

3 балла – ставится, если учащийся понимает физическую сущность рассматриваемых явлений и закономерностей, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса физики, не препятствующие дальнейшему усвоению вопросов программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач с использованием готовых формул, но затрудняется при решении задач, требующих преобразования формул; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более 2-3 негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов, допустил 4-5 недочётов.
2 балла ставится, если учащийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочётов, чем необходимо для оценки «3».
1 балл ставится, если учащийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Критерии оценивания контрольной работы
5 баллов ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.
4 балла ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочёта, не более трёх недочётов.
3 балла ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочётов, при наличии 4 - 5 недочётов.
2 балла ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.
1 балл ставится, если учащийся совсем не выполнил ни одного задания.

Критерий оценивания доклада(презентации)

5 баллов ставится, если учащийся полностью раскрыл тему, представил известные теории, качественно описывающие рассматриваемое явление, дал аналитическое описание явлений, используя необходимый математический аппарат (графики и формулы), сделал соответствующие выводы, дал рекомендации. Учащийся в ходе доклада продемонстрировал уверенное владение материалом, излагал его ясно, грамотно, верно отвечал на вопросы аудитории. Количество слайдов презентации соответствовало содержанию доклада. Учащийся не читал текст, а самостоятельно излагал материал. Оформление доклада и презентация не содержали орфографических, пунктуационных и грамматических ошибок.
4 балла ставится, если выполнены все требования к работе на оценку «5», но допущена 1 ошибка при объяснении смысла или содержания темы, или не все выводы сделаны или обоснованы, допущено не более двух орфографических/грамматических ошибок в оформлении работы.
3 балла ставится, если учащийся продемонстрировал знание смысла темы, но не раскрыл её полностью: не нашёл теоретическое обоснование, не сделал выводы или выводы не обоснованы. Допущено 2 ошибки в смысле или содержании проблемы, оформлении работы. Докладчик полностью читал доклад. Количество слайдов презентации не соответствовало содержанию.
2 балла работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Учащийся продемонстрировал непонимание смысла проблемы и её содержания. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема Выводы отсутствуют. Допущено три и более ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.
1 балл ставится, если учащийся заявил себя в качестве докладчика по соответствующей теме, но в назначенный срок доклад не был представлен.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 80% до 90,9 %	не менее 66%	менее 66%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене
(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных задач и заданий)*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний, умений на продвинутом уровне: показывает верное понимание физической сущности рассматриваемых явлений, законов. закономерностей, легко ориентируется в физических величинах и их единицах, знает способы их измерения, правильно выполняет графики, чертежи, строит ответ по собственному плану, приводит собственные примеры, применяет знания в новой ситуации, умеет решать расчётные задачи быстро, правильно, без помощи учителя на 4 и более логических шага, правильно обосновывает решение проблемы, устанавливает связи между материалом по курсу физики и другими предметами.
«зачтено» / «хорошо»	Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний и умений на базовом уровне: верно понимает физическую сущность рассматриваемых явлений, законов, закономерностей, знает физические величины и их единицы, способы их измерения, умеет выполнять графики, чертежи, схемы, умеет самостоятельно без помощи учителя решать расчётные задачи на 3-4 логических шага. При ответе допускает неточности в формулировках, определениях, законах, ошибки в условных обозначениях на графиках, чертежах, пропуски единиц измерения. Решает задачи нерациональным способом. Допускает не более 1 негрубой ошибки и 2 неточностей.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний и умений на пороговом уровне: учащийся понимает физическую сущность только основных явлений и закономерностей, но не может объяснить детали физических процессов и явлений. Допускает ошибки в формулировках, нарушение логической последовательности в изложении материала, знает только основные физические величины и их единицы, не может привести способы их измерения. Умеет самостоятельно решать расчётные задачи на заданную формулу на 1-2 логических шага, не способен применять знания в новой ситуации. В ходе ответа учащийся допускает не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более 2-3 негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов, допустил 4-5 недочётов.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний и умений на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части физических законов, закономерностей, явлений, допускает 2 и более грубых ошибки, более зх негрубых ошибок, более 5 недочётов.

Перечень ошибок

Грубые ошибки

1. Незнание определений основных понятий, законов, правил, основных положений теории, формул, общепринятых символов обозначения физических величии, единиц их измерения.
2. Неумение выделить в ответе главное.
3. Неумение применять знания для решения задач и объяснения физических явлений; неправильно сформулированные вопросы задачи или неверные объяснения хода ее решения; незнание приемов решения задач, аналогичных ранее решенных на занятиях, ошибки, показывающие неправильное понимание условия задачи или неправильное истолкование решения.
4. Неумение читать и строить графики и принципиальные схемы.
5. Неумение подготовить к работе установку или лабораторное оборудование, провести опыт, необходимые расчеты, или использовать полученные данные для выводов.

6. Небрежное отношение к лабораторному оборудованию и измерительным приборам.
7. Неумение определить показание измерительного прибора.
8. Нарушение требований правил безопасного труда при выполнении эксперимента.

Негрубые ошибки

1. Неточности формулировок, определений, понятий, законов, теорий, вызванные неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия, ошибки, вызванные несоблюдением условий проведении опыта или измерений.
2. Ошибки в условных обозначениях на принципиальных схемах, неточности чертежей, графиков, схем.
3. Пропуск или неточное написание наименований единиц физических величин.
4. Нерациональный выбор хода решения.

Недочеты

1. Нерациональные записи при вычислениях, нерациональные приемы вычислении, преобразований и решений задач.
2. Арифметические ошибки в вычислениях, если эти ошибки грубо не искажают реальность полученного результата.
3. Отдельные погрешности в формулировке вопроса или ответа.
4. Небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков. Орфографические и пунктуационные ошибки.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Тема " Кинематика"

1. Что изучает механика?
2. Что называют механическим движением?
3. Какова основная задача механики?
4. Что такое материальная точка?
5. Что входит в систему отсчета?
6. Что такое траектория, путь, перемещение?
7. Что такое поступательное движение?
8. Какое движение называется равномерным прямолинейным?
9. Физический смысл скорости. Формула скорости при равномерном прямолинейном движении. Единицы измерения. График зависимости скорости от времени.
10. Координата тела при равномерном прямолинейном движении. Формула. График.
11. Какое движение называется неравномерным? Что такое средняя скорость? Мгновенная скорость? Предложите способы измерения скорости.
12. Что такое ускорение? Формула. Единицы измерения. Акселерометр.
13. Скорость тела при равноускоренном движении. Формула. График.
14. Координата тела для равноускоренного прямолинейного движения. Формула. График.
15. Что называют свободным падением? Чему равно ускорение свободного падения? Что оно означает? Расчёт пути и координаты тела при свободном падении.
16. Что такое вращательное движение тел, равномерное движение по окружности?
17. Линейная скорость тела, движущегося по окружности. Формула. Направление.
18. Центростремительное ускорение. Формула. Направление.
19. Что такое период вращения? Физический смысл. Формула. Единицы.
20. Что такое частота вращения? Физический смысл. Формула. Единицы.
21. Что такое угловая скорость вращения? Физический смысл. Формула. Единицы.
22. Какой формулой связаны угловая и линейная скорости.

Тема "Динамика"

23. Что изучает динамика?

24. Сформулируйте первый закон Ньютона и приведите примеры.

25. Что такое инерциальная система отсчёта? Приведите примеры.

26. Что такое инертность?

27. Дайте определение силы и как она связана с ускорением тела.

28. Сформулируйте и запишите второй закон Ньютона, приведите примеры.

29. Как измерить массу тела?

30. Сформулируйте и запишите третий закон Ньютона, приведите примеры.

31. Силы упругости. Когда возникает, какую природу имеет? Сформулируйте и запишите закон Гука. Границы выполнения. Пример силы упругости.

32. Закон всемирного тяготения. Границы применения. Нарисуйте силы всемирного тяготения, действующие между Землёй и Луной.

33. Дайте определение силы тяжести.

34. Что такое вес тела? Что такое перегрузка и невесомость, при каких условиях они появляются?

35. Чему равен вес тела, если оно находится на горизонтальной неподвижной опоре? опора движется равномерно вверх? опора движется равноускоренно вверх? опора движется равноускоренно вниз?

36. Сила трения покоя, скольжения, качения. Когда возникает, какую природу имеет, по какой формуле рассчитывается, от чего зависит?

Тема "Законы сохранения в механике"

37. Что такое импульса тела. Формула. Единицы.

38. Запишите второй закон Ньютона в импульсной форме. Что он означает?

39. Какая система тел является замкнутой? Сформулируйте и запишите закон сохранения импульса (ЗСИ). Приведите примеры выполнения ЗСИ.

40. Механическая работа. Формула. Единица измерения. При каких условиях работа силы положительна, отрицательна, равна нулю? Приведите примеры.

41. Кинетическая энергия. Формула. Единицы измерения. Теорема о кинетической энергии.

42. Потенциальная энергия. Формула. Единицы измерения. Работа силы тяжести. Консервативные силы. Консервативные системы тел.

43. Полная механическая энергия тела. Закон сохранения полной механической энергии. Границы применения.

44. Закон превращения энергии.

Тема «Механические колебания и волны»

45. Что такое механические колебания.

46. Какие колебания называют свободными? Приведите примеры.

47. Какие колебания называют вынужденными? Приведите примеры.

48. Какие колебания называют гармоническими? Запишите уравнение гармонических колебаний.

49. Что такое амплитуда колебания?

50. Что такое период колебания? Физический смысл. Формула. Единицы.

51. Что такое частота колебания? Формула линейной частоты колебания. Единицы измерения.

52. Что такое фаза гармонического колебания?

53. Что представляет собой явление резонанса? Приведите примеры.

54. Колебания пружинного и математического маятника. Формула периода. Превращение энергий.

55. Что такое механическая волна? Продольная волна. Поперечная волна. Период волны. Частота, длина, их связь.

56. Скорость волны. Физический смысл. Формула. Единицы.

57. Что представляет собой звуковая волна? Скорость звуковой волны, ультразвук, инфразвук.

58. Эффект Доплера.

Тема "Основы молекулярно-кинетической теории (МКТ)"

59. Сформулируйте основные положения МКТ. Какие опыты подтверждают эти положения?

60. Что такое относительная молекулярная (атомная) масса? Единицы измерения, где найти.

61. Что такое количеством вещества и его единица измерения? Что такое 1 моль? Число Авогадро.

62. Молярная масса. Как найти. Единицы измерения.

63. Объясните явление броуновского движение?

64. Объясните процесс диффузии. Как можно увеличить/уменьшить скорость диффузии?

65. На основе молекулярного строения вещества объясните свойства газов, жидкостей и твердых тел.

66. Что такое идеальный газ? Перечислите его основные свойства.

67. Каким образом газ производит давление на стенку сосуда? Приборы для измерения давления.

68. Как связано давление газа со средней кинетической энергией движений его молекул?

69. Что такое тепловое равновесие?

70. Что такое температура и что она характеризует?

71. Что такое абсолютная шкала температур (шкала Кельвина)? Что такое абсолютный нуль? Каков смысл этого понятия с точки зрения МКТ? Чему равна скорость движения молекул при абсолютном нуле?

72. Каков принцип построения абсолютной шкалы температур и температурной шкалы Цельсия? Какое соотношение между температурой в ºС и К?

73. Как связана средняя кинетическая энергия поступательного движения молекул с абсолютной температурой.

74. Какими параметрами описывается состояние идеального газа? Какое уравнение связывает между собой эти параметры?

75. Какой процесс называется изотермическим? Закон Бойля-Мариотта. График.

76. Какой процесс называется изобарным? Закон Гей-Люссака. График.

77. Какой процесс называется изохорным? Закон Шарля. График.

Тема "Основы термодинамики"

78. Что изучает термодинамика?

79. Что такое внутренняя энергия? Как рассчитать внутреннюю энергию одноатомного идеального газа?

80. Какие вы знаете способы изменения внутренней энергии?

81. Почему газы при сжатии нагреваются?

82. Всегда ли изменяется температура системы в результате теплопередачи?

83. Как в термодинамике найти работу газа при изобарном процессе.

84. В чем заключается геометрический смысл работы газа?

85. Как найти количество теплоты при нагревании тела, сгорании топлива, плавлении, парообразовании?

86. Сформулируйте и запишите первый закон термодинамики.

87. Запишите первый закон термодинамики для изопроцессов и адиабатного процесса.

88. Что такое тепловая машина? Из каких основных частей она состоит?

89. Как найти КПД тепловой машины? Почему КПД не может быть 100%?

90. Идеальная тепловая машина, цикл Карно.

91. Чему равен КПД идеального теплового двигателя?

Тема "Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы"

92. Что представляют собой процессы плавления/кристаллизации?

93. Почему температура тел при плавлении/кристаллизации не меняется?

94. Что такое парообразование? Назовите виды парообразования.

95. От чего зависит скорость испарения?

96. Как изменяется температура жидкости при испарении

97. Объясните процесс испарения с точки зрения МКТ.

98. Что такое динамическое равновесие? Какой пар называется насыщенным, ненасыщенным?

99. Объясните зависимость давления насыщенного пара от температуры.

100. Что представляет собой процесс кипения? При каком условии он наступает?

101. Почему, пока жидкость кипит, ее температура не изменяется?

102. Как зависит температура кипения от внешнего давления и почему?

103. Что такое относительная влажность воздуха?

104. Перечислите величины, характеризующие влажность воздуха (абсолютную и относительную влажность).

105. Какие вы знаете приборы для измерения влажности воздуха?

106. Каковы субъективные ощущения влажности воздуха человеком? Приведите примеры.

Тема "Электрическое поле"

107. Что называется электрическим зарядом? Как измерить заряд с помощью электрометра?

108. Что такое электризация? Как ее осуществить?

109. Что представляет собой элементарный заряд? Что значит «тело заряжено положительно» и «тело заряжено отрицательно»?

110. Закон сохранения электрического заряда.

111. Электрометр.

112. Закон Кулона.

113. Дайте определение электрического поля и назовите его свойства.

114. Что такое напряженность электрического поля? Физический смысл. Формула. Единицы. Как определить направление напряженности электрического поля?

115. Что такое силовые линии или линии напряженности электрического поля? Каковы их свойства? Нарисуйте линии напряженности поля положительного точечного заряда; отрицательного точечного заряда; пары одноимённых зарядов; пары разноимённых зарядов.

116. В чем заключается принцип суперпозиции полей?

117. Как рассчитать работу электрического поля по перемещению заряда?

118. Что такое потенциал, разность потенциалов? Физический смысл, формул, единицы измерения.

119. Что такое электроёмкость? Формула. Единицы измерения.

120. Что такое конденсатор? Запишите формулу для электроемкости плоского конденсатора.

121. Запишите формулы для энергии заряженного конденсатора.

122. Почему отсутствует поле внутри статически заряженного проводника?

123. Как ведут себя диэлектрики в электрическом поле? Диэлектрическая проницаемость вещества.

Тема "Законы постоянного тока"

124. Что такое электрический ток? Что такое сила тока? Формула, физический смысл, единицы измерения.

125. Какие условия необходимы для существования электрического тока? Что такое источник тока? Что такое сторонняя сила?

126. Что такое электрическая цепь, какие в неё входят элементы?

127. Вольтметр. Амперметр. Что измеряют, нарисуйте схемы подключения.

128. Закон Ома для участка цепи. Нарисуйте схему установки для проверки закона Ома.

129. В чем проявляется электрическое сопротивление? Какой формулой выражают зависимость сопротивления проводника от его длины, поперечного сечения и материала вещества?

130. Как зависит сопротивление проводника от силы тока и напряжения? Постройте вольт-амперную характеристику проводника.

131. Запишите формулы для последовательного соединения проводников.

132. Запишите формулы для параллельного соединения проводников.

133. Количество теплоты, выделяющееся в проводнике при прохождении по нему тока. Закон Джоуля -Ленца?

134. Мощность постоянного тока.

135. Что такое ЭДС источника тока? Физический смысл ЭДС, единицы измерения.

136. Закон Ома для полной цепи. Что понимают под внутренней и внешней частью цепи?

137. Что показывает вольтметр, присоединенный к полюсам источника тока при замкнутой внешней цепи? При замкнутой внутренней цепи?

138. Короткое замыкание.

Тема "Магнитное поле"

139. Что является источником магнитного поля? Как определить направление магнитного поля прямого тока (правило буравчика)?

140. Как взаимодействуют два прямолинейных проводника с током?

141. Вектор магнитной индукции. Как определяют модуль вектора магнитной индукции? Формула. Единицы измерения.

142. Закон Ампера. Как определить направление силы Ампера (правило левой руки)? Как ведёт себя рамка с током в магнитном поле.

143. Какую силу называют силой Лоренца? Формула. Направление.

Тема «Электромагнитная индукция»

144. Что такое магнитный поток? Формула. Единицы измерения.

145. В чем заключается явление электромагнитной индукции?

146. Поясните рисунками и опишите эксперименты, в которых обнаруживается явление электромагнитной индукции.

147. Закон электромагнитной индукции.

148. Напишите формулу, по которой определяется значение ЭДС индукции в

прямолинейном проводнике, движущемся с пересечением линии индукции однородного магнитного поля?

149. В чём заключается явление самоиндукции? Что такое индуктивность? Формула. Единицы измерения.

150. Начертите схемы опытов и объясните явление самоиндукции при замыкании и размыкании цепи.

151. Напишите формулу, по которой определяется ЭДС самоиндукции?

152. Напишите формулу энергии магнитного поля проводника с током.

153. Что такое электромагнитное поле?

154. Что называется трансформатором? На каком явлении основан принцип его действия?

155. Опишите устройство трансформатора. Начертите схему его включения в цепь.

156. Опишите процесс работы трансформатора в режиме холостого хода.

157. Что называют коэффициентом трансформации? Напишите формулу, выражающую смысл этого понятия.

158. Опишите работу трансформатора в рабочем режиме, т.е. под нагрузкой.

159. Что называют КПД трансформатора? Перечислить непроизводительные расходы энергии в трансформаторе.

160. Что такое генератор и как он устроен?

161. Как осуществляются передачи электроэнергии на большие расстояния?

Тема "Электромагнитные колебания"

162. Что называют электрическими колебаниями?

163. Что такое колебательный контур? Нарисуйте схему колебательного контура и объясните все стадии процесса превращения энергии при свободных электрических колебаниях?

164. Почему колебания в колебательном контуре затухают?

165. Напишите уравнение гармонического колебания заряда, тока и напряжения в колебательном контуре.

166. По какой формуле определяется собственная и циклическая частота свободных электрических колебаний? Формула Томсона.

167. Что называют действующим значением переменного тока? Связь действующих и амплитудных значений тока и напряжения.

168. Какие виды сопротивлений различают в цепи переменного тока?

169. Напишите уравнения изменения мгновенного значения напряжения и силы тока на активном сопротивлении.

170. Почему идет переменный ток через конденсатор? Напишите уравнение изменения мгновенного значения напряжения и силы тока на конденсаторе, начертите их графики.

171. По какой формуле определяется ёмкостное сопротивление?

172. Напишете уравнения изменения мгновенного значения напряжения и силы тока на катушке индуктивности и начертите их графики.

173. Что называют индуктивным сопротивлением? Какая формула выражает смысл этого понятия?

174. Как вычислить период колебаний в колебательном контуре?

175. Сформулируйте определение резонанса в электрической цепи?

Тема "Электромагнитные волны"

176. Что называется электромагнитными волнами? Нарисовать график электромагнитной волны. Какова скорость распространения электромагнитной волны?

177. При каких условиях происходит излучение электромагнитных волн?

178. Расскажите, кто и как открыл существование электромагнитных волн?

179. Перечислите основные свойства электромагнитных волн.

180. Каковы устройства и принцип действия когерера? Как с его помощью регистрируют радиосигналы?

181. Что такое радиосвязь?

Тема "Природа света"

182. Какому закону подчиняется распространение света в однородной прозрачной среде? Какие опыты подтверждают справедливость данного закона?

183. Что называют отражением света?

184. Что называют падающим лучом? углом падения? отраженным лучом? лучом отражения? Ответы поясните рисунками.

185. Сформулируйте законы отражения света.

186. Какое отражение называют зеркальным? диффузным? Ответы поясните рисунками.

187. Что называют преломлением света?

188. Сделав чертеж, покажите ход лучей при преломлении света на границе раздела двух прозрачных сред.

189. Сформулируйте и запишите законы преломления света.

190. Каков физический смысл относительного показателя преломления? абсолютного показателя преломления?

191. Напишите формулу, выражающую связь относительного показателя преломления двух граничащих сред с их абсолютными показателями преломления.

192. Сделайте чертеж, объясните сущность явления полного внутреннего отражения света.

193. Сделайте чертеж, дайте объяснение, в каком случае угол преломления больше угла падения.

194. Что называют предельным углом полного внутреннего отражения света? Какая формула отражает смысл этого понятия?

195. Каково практическое применения полного внутреннего отражения света?

Тема «Волновые свойства света»

196. Что называют дисперсией света?

197. Какие цвета и в какой последовательности наблюдаем в спектре?

198. Какой свет называют монохроматическим?

199. Почему белый свет, проходя сквозь призму, разлагается в цветной спектр?

200. Для фиолетового или для красного света будет больше показатель преломления вещества призмы/стекла?

201. Что произойдет при соединении всех световых лучей спектра?

202. Что называют интерференцией света? При каких условиях ее наблюдают?

203. Какие волны называются когерентными? Существуют ли в природе два когерентных источника света?

204. Приведите примеры практического применения интерференции света.

205. Что называют дифракцией света? При каких условиях ее наблюдают?

206. Что называют дифракционной решеткой? Что называют периодом решетки?

207. и минимумов? Как выглядит дифракционная картина?

208. Что называют спектром излучения?

209. Что называют спектром поглощения?

210. Что называют спектральным анализом? На чем он основан?

Тема "Квантовая оптика"

211. В чем заключается сущность гипотезы М. Планка?

212. Запишите формулу энергии кванта.

213. В чем состоит явление фотоэффекта?

214. Когда и кем было открыто явление фотоэффекта?

215. Опишите опыт А.Г.Столетова.

216. Сформулируйте законы фотоэффекта.

217. Напишите формулу Эйнштейна для фотоэффекта.

218. Каковы условия существования фотоэффекта?

219. Что называют красной границей фотоэффекта?

220. Что такое работа выхода?

221. Что представляет собой фотон?

222. Перечислите основные свойства фотона.

223. Напишите формулу энергии фотона, зная частоту колебаний света, либо используя длину волны.

224. Как объяснить световое давление на основе квантовых представлений о свете?

225. В чем проявляется химическое действие света?

Тема "Физика атома и атомного ядра"

226. Объясните схему опыта Резерфорда по рассеиванию частиц. Что наблюдается в этом опыте?

227. В чем сущность планетарной модели атома? Начертите и объясните ее схему.

228. Почему планетарная модель атома не согласуется с законами классической физики?

229. Сформулируйте постулаты Бора и на их основе объясните устойчивость атома. Запишите и сформулируйте правило частот.

230. Что такое лазер?

231. Объясните процесс образования вынужденного излучения. Какое излучение называют вынужденными или индуцированными?

232. Перечислите основные сферы применения лазеров.

233. Что называют радиоактивностью?

234. Что представляют собой α, β, γ-излучения? Дайте характеристику каждой составляющей радиоактивного излучения.

235. Что называют периодом полураспада радиоактивного вещества?

236. Каково строение ядра? Сколько нуклонов в ядре?

237. Как в ядерной физике обозначается любой химический элемент с учетом зарядового и массового чисел?

238. Что называют изотопами химического элемента? Какие изотопы называются стабильными, а какие радиоактивными?

239. Что называют энергией связи атомного ядра?

240. Что называют ядерными реакциями?

241. Что называют делением ядра? Каковы особенности этого процесса?

242. Какие реакции называют термоядерными? Почему она происходит при высокой температуре?

243. Чем объяснить, что при синтезе легких ядер выделяется энергия?

Тема "Эволюция Вселенной"

244. Определите основные структурные уровни организации материи в мегамире и дайте им характеристику.

245. Что входит в состав Солнечной системы. Охарактеризуйте физику и движение каждого типа объектов. Опишите процесса формирования Солнечной системы.

246. Перечислите планеты Солнечной системы. Охарактеризуйте их.

247. Что такое галактика и какие типы галактик вы знаете? Какие галактики образуют Местную группу галактик?

248. Опишите галактику Млечный путь – к какому типу относится, из чего состоит, что в центре, где Солнечная система

249. Что входит в состав Вселенной?

250. В чем заключается закон Хаббла? Что такое реликтовое излучение?

5.2 Примеры тестовых заданий

Тема «Кинематика»
Тест 1

1. При равномерном движении пешеход проходит за 10 с путь 15 м. Какой путь он пройдёт при движении с той же скоростью за 2 с?

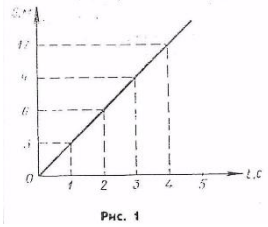


Рис. 1

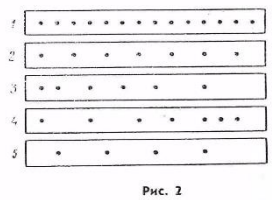


Рис. 2

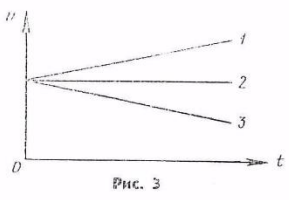


Рис. 3

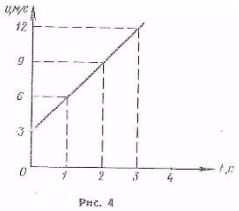


Рис. 4

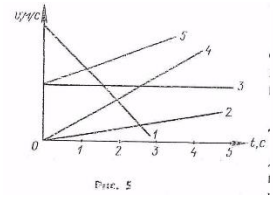
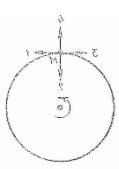


Рис. 5



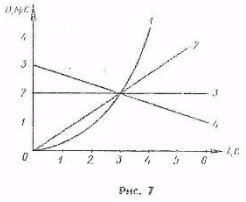


Рис. 7

А. 3 м. **Б.** 30 м. **В.** 1,5 м. **Г.** 7,5 м. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

2. На рисунке представлен график зависимости пути, пройденного велосипедистом, от времени. Определите по этому графику путь, пройденный велосипедистом за интервал времени от t_1=1 с до t_2= 3 с.

А. 9 м. **Б.** 6 м. **В.** 3 м. **Г.** 12 м. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

3. По графику, представленному на рисунке 1, определите скорость движения велосипедиста в момент времени t=2 с.

А. 2 м/с. **Б.** 6 м/с. **В.** 3 м/с. **Г.** 12 м/с. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

4. На рисунке 2 точками отмечены положения пяти движущихся слева направо тел через равные интервалы времени. Интервалы времени между двумя отметками на всех полосах одинаковы. На какой полосе зарегистрировано равномерное движение с наибольшей скоростью?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

5. Пловец плывёт по течению реки. Определите скорость пловца относительно берега реки, если скорость пловца относительно воды 1,5 м/с, а скорость течения реки 0,5 м/с.

А. 05, м/с. **Б.** 1 м/с. **В.** 1,5 м/с. **Г.** 2 м/с. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

6. На рисунке 3 представлены графики зависимости модулей скорости от времени для трёх тел, движущихся прямолинейно. Какой из графиков соответствует равноускоренному движению, при котором направление вектора ускорения совпадает с направлением вектора скорости?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** Все три графика. **Д.** Ни один из трёх графиков.

7. По графику зависимости модуля скорости от времени, представленному на рисунке 4, определите ускорение прямолинейно движущегося тела в момент времени t=2с.

А. 18 м/с^2. **Б.** 9 м/с^2. **В.** 3 м/с^2. **Г.** 4,5 м/с^2. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

8. На рисунке 5 представлены графики зависимости от времени модулей скорости движения пяти тел. Какое из этих тел движется с наибольшей скоростью в момент времени t=2 с?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

9. Какой из графиков, представленных на рисунке 5, соответствует движению с наибольшим по модулю ускорением?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

10. С какой скоростью будет двигаться тело через 3 с после начала свободного падения? Начальная скорость равна нулю, ускорение свободного падения принять равным 10м/с^2.

А. ≈ 3,3 м/с. **Б.** 30 м/с. **В.** 90 м/с. **Г.** 45 м/с. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

11. Начальная скорость тела при свободном падении равна нулю, ускорение свободного падения принять равным 10 м/с2. Какой путь будет пройден телом за 3 с?

А. ≈ 3,3 м. **Б.** 30 м. **В.** 90 м. **Г.** 45 м. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

12. Тело движется по окружности с постоянной по модулю скоростью в направлении по часовой стрелке. Какое направление имеет вектор скорости в точке М (рис. 6)?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

13. Тело движется по окружности с постоянной по модулю скоростью Как изменится центростремительное ускорение тела при увеличении скорости в два раза, если радиус окружности останется неизменным?

А. Увеличится в 2 раза. **Б.** Уменьшится в 2 раза. **В.** Не изменится. **Г.** Уменьшится в 4 раза. **Д.** Увеличится в 4 раза.

14. На рисунке 7 представлены графики зависимости от времени модулей скорости четырёх тел. Какое из этих тел прошло наибольший путь за интервал времени от t1 = 0 до t2 = 3 с?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Все четыре тела прошли одинаковые пути.

15. Чему равно отношение путей, пройденных телом за 1 с и за 2 с после начала свободного падения?

А. 1:√2. **Б.** 1:2. **В.** 1:3. **Г.** 1:4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

Тема «Динамика»

Тест 2

1. Автомобиль движется равномерно и прямолинейно со скоростью v (рис.1). Какое направление имеет равнодействующая всех сил, приложенных к автомобилю?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** F=0.

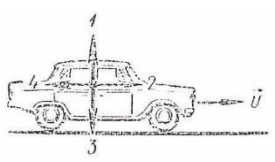


Рис. 1

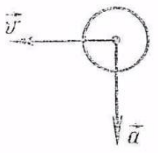


Рис. 2

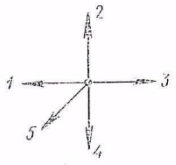


Рис. 3

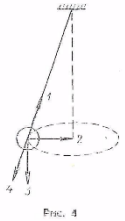


Рис. 4

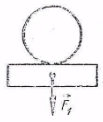


Рис. 5

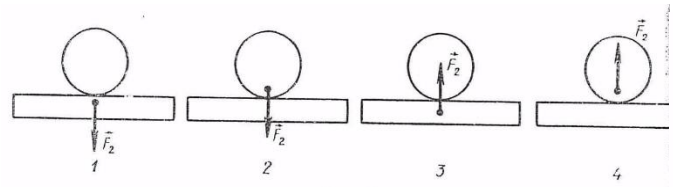


Рис. 6

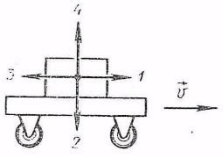


Рис. 7

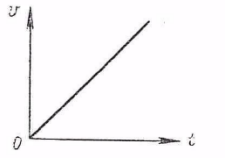


Рис. 8

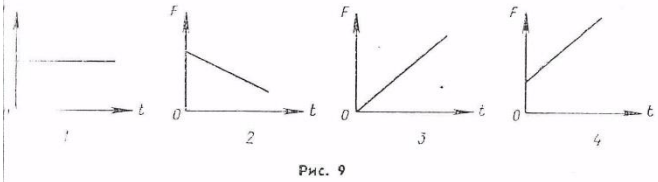


Рис. 9

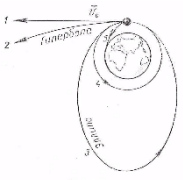


Рис. 10

2. На рисунке 2 представлены направления векторов скорости и ускорения мяча. Какое из представленных на рисунке 3 направлений имеет вектор равнодействующей всех сил, приложенных к мячу?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

3. Как будет двигаться тело массой 2 кг под действием силы 4 Н?

А. Равномерно со скоростью 2 м/с. **Б.** Равноускоренно с ускорением 2 м/с^2. **В.** Равноускоренно с ускорением 0,5 м/с^2. **Г.** Равномерно со скоростью 0,5 м/с. **Д.** Равноускоренно, с ускорением 8 м/с^2.

4. Две силы F_1 = 3 Н и F_2 = 4 Н приложены к одной точке тела. Угол между векторами F_1 и F_2 равен 90^0. Чему равен модуль равнодействующей этих сил?

А. 7 Н. **Б.** 1 Н. **В.** 5 Н. **Г.** $\sqrt{7}$ Н. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

5. Шар, подвешенный на нити, движется равномерно по окружности в горизонтальной плоскости (рис. 4). Какое направление имеет вектор равнодействующей всех приложенных к нему сил?

А. F=0. **Б.** 1. **В.** 2. **Г.** 3. **Д.** 4.

6. На рисунке 5 показаны направление и точка приложения вектора силы F_1, действующей при ударе мяча. На каком из рисунков (рис.6) правильно показаны направление и точка приложения силы F_2, возникающей при взаимодействии по третьему закону Ньютона.

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди рисунков 1-4 нет правильного.

7. У поверхности Земли (т.е. на расстоянии R от центра) на тело действует сила всемирного тяготения 36 Н. Чему равна сила тяготения, действующая на это тело на расстоянии 2 R от центра Земли?

А. 18 Н. **Б.** 12 Н. **В.** 4 Н. **Г.** 9 Н. **Д.** 36 Н.

8. Сила гравитационного взаимодействия между двумя шарами массой $m_1=m_2=$ 1 кг на расстоянии R равна F. Чему равна сила гравитационного взаимодействия между шарами массами 2 и 1 кг на таком же расстоянии R друг от друга.

А. F. **Б.** 3F. **В.** 2F. **Г.** 4F. **Д.** 9F.

9. Под действием силы 2 Н пружина удлинилась на 4 см. Чему равна жёсткость пружины?

А. 2 Н/м. **Б.** 0,5 Н/м. **В.** 0,02 Н/м. **Г.** 50 Н/м. **Д.** 0,08 Н/м.

10. Брусок лежит неподвижно на горизонтальной платформе, движущейся равномерно и прямолинейно со скоростью v (рис. 7). Какое направление имеет вектор $F_{тр}$ силы трения, действующей на брусок?

А. $F_{тр}=0$. **Б.** 1 **В.** 2. **Г.** 3. **Д.** 4.

11. Как изменится сила трения скольжения при движении бруска по горизонтальной поверхности, если при неизменном значении силы нормального давления площадь соприкасающихся поверхностей увеличить в 2 раза?

А. Не изменится. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Уменьшится в 2 раза. **Г.** Увеличится в 4 раза. **Д.** Уменьшится в 4 раза.

12. Один кирпич положили на другой и подбросили вертикально вверх. Когда сила давления верхнего кирпича на нижний будет равна нулю? Сопротивлением воздуха пренебречь.

А. Только во время движения вверх. **Б.** Только во время движения вниз **В.** Только в момент достижения верхней точки. **Г.** Во время всего полёта не равна нулю. **Д.** Во время всего полёта после броска равна нулю.

13. Модуль скорости тела, движущегося прямолинейно, изменялся со временем по закону, представленному графически на рисунке 8. Какой из графиков, приведённых на рисунке 9, выражает зависимость от времени модуля равнодействующей F всех сил, действующих на тело.

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** F=0.

14. Какова должна быть начальная скорость v_0 тела, направленная параллельно поверхности Земли в точке, находящейся за пределами атмосферы, чтобы оно двигалось вокруг Земли по траектории 2 (рис. 10)?

А. $v_0<7{,}9$ км/с. **Б.** $v_0\approx$ **7,9 км/с. В.** 7,9 км/с$<v_0<$11,2 км/с. **Г.** $v_0\approx$ **11,2 км/с. Д.** $v_0>11{,}2$ км/с.

15. Лифт поднимается с ускорением 1 м/с^2, вектор ускорения направлен вертикально вверх. В лифте находится тело, масса которого 1 кг. Чему равен вес тела? Ускорение свободного падения принять равным 10 м/с^2.

Тест 3

Тема «Законы сохранения в механике»

1. На рисунке 1 представлены четыре различных варианта взаимного расположения вектора силы, действующей на тело и скорости тела. В каком случае работа силы положительна и имеет максимальное значение на одинаковом пути?

А. $F_{тр}$= 0. **Б.** 1 **В.** 2. **Г.** 3. **Д.** 4.

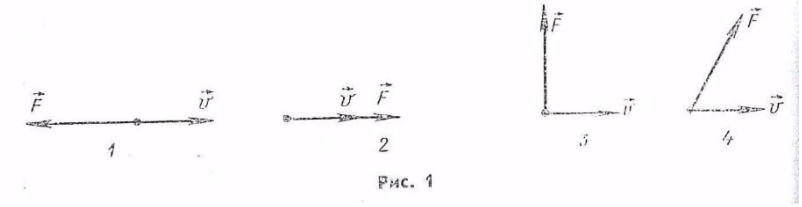


Рис. 1

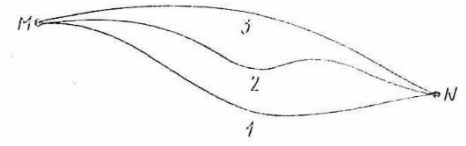


Рис. 2

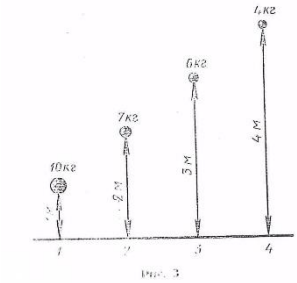


Рис. 3

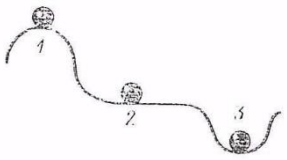


Рис. 4

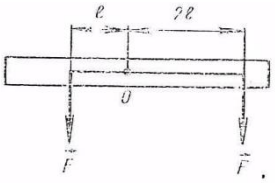


Рис. 5

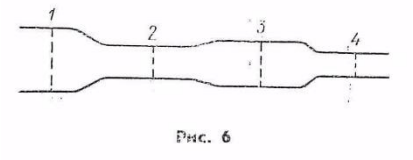


Рис. 6

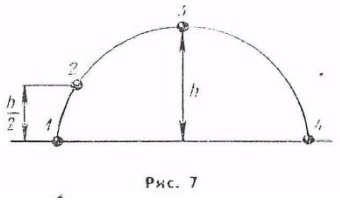


Рис. 7

2. Скорость легкового автомобиля в 2 раза больше скорости грузового, а масса грузового автомобиля в 2 раза больше скорости легкового. Сравните значения кинетической энергии легкового $K_л$ и грузового $K_г$ автомобилей.

А. $K_л = K_г$. **Б.** $K_л = 2K_г$. **В.** $K_г = 2K_л$. **Г.** $K_л = 4K_г$. **Д.** $K_г = 4K_л$.

3. По условию предыдущей задачи сравните значения импульсов легкового $p_л$ и грузового $p_г$ автомобилей.

А. $p_л = p_г$. **Б.** $p_л = 2\ p_г$. **В.** $p_г = 2\ p_л$. **Г.** $p_л = 4\ p_г$. **Д.** $p_г = 4\ p_л$.

4. Лыжник может скатываться с горы от точки M до точки N по одной из трёх траекторий, представленных на рисунке 2. При движении по какой траектории работа силы тяжести будет иметь максимальное значение.

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** По всем трём траекториям работа силы тяжести одинакова. **Д.**По всем трём траекториям работа силы тяжести равна нулю.

5. На рисунке 3 представлено положение четырёх тел с различными массами на разных расстояниях от поверхности Земли. Какое из них имеет наибольший запас потенциальной энергии?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Потенциальная энергия всех тел одинакова.

6. Выберите из приведённых ниже названий единицы измерения кинетической энергии: 1) ньютон, 2) джоуль, 3) ватт, 4) килограмм.
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
7. Как изменится запас потенциальной энергии упруго деформированного тела при увеличении его деформации в 2 раза?
А. Уменьшится в 2 раза. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Увеличится в 4 раза. **Г.** Не изменится. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного..
8. При сжигании бензина в автомобильном двигателе за 2 с выделилось 400 кДж энергии, при этом двигатель совершил полезную работу 100 кДж. Какова полезная мощность двигателя?
А. 50 кВт. **Б.** 200 кВт. **В.** 250 кВт. **Г.** 1000 кВт. **Д.** 10 кВт.
9. По условию предыдущей задачи определите КПД двигателя.
А. 12,5 %. **Б.** 25 %. **В.** 50 %. **Г.** 100 %. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
10. На рисунке 7 представлена траектория движения тела, брошенного под углом к горизонту. В какой точке траектории кинетическая энергия тела имела минимальное значение? Сопротивлением воздуха пренебречь.
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
11. К неподвижному рычагу с осью вращения в точке О прикладывают две одинаковые по модулю силы (рис. 5). Останется рычаг в неподвижном положении или будет вращаться?
А. Рычаг неподвижен. **Б.** Рычаг вращается по часовой стрелке. **В.** Рычаг вращается против часовой стрелки. **Г.** Рычаг движется поступательно. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
12. Через трубу переменного сечения без трения протекает жидкость (рис.6). В каком сечении трубы скорость течения жидкости наибольшая?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Во всех сечениях скорость одинакова.
13. При выстреле из автомата вылетает пуля массой m со скоростью v. Какую по модулю скорость приобретает автомат, если его масса в 500 раз больше массы пули?
А. v. **Б.** 500 v. **В.** 1/500 v. **Г.** 0. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
14. На рисунке 7 представлена траектория движения тела, брошенного под углом к горизонту. В какой точке траектории кинетическая энергия тела имела минимальное значение? Сопротивлением воздуха пренебречь.
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
15. Два автомобиля с одинаковыми массами m движутся со скоростями v и 2v относительно Земли в одном направлении. Чему равен импульс второго автомобиля в системе отсчета, связанной с первыми автомобилем?
А. mv. **Б.** 2 mv. **В.** 3 mv. **Г.** 0. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

Тест 4
Тема «Основы молекулярно-кинетической теории»
1. Масса газообразного водорода в сосуде равна 2 г. Сколько примерно молекул водорода хранится в сосуде?
А. 10^{23}. **Б.** $2\cdot10^{23}$. **В.** $6\cdot10^{23}$. **Г.** $12\cdot10^{23}$. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

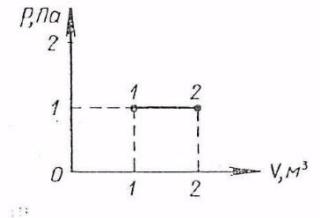


Рис. 1

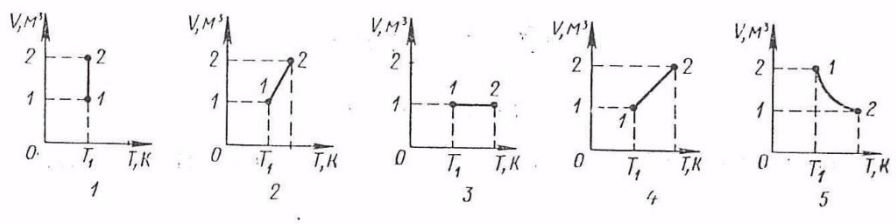


Рис. 2

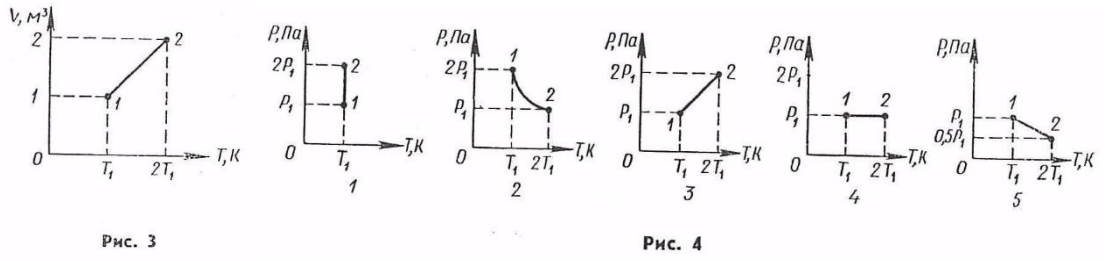


Рис. 3 Рис. 4

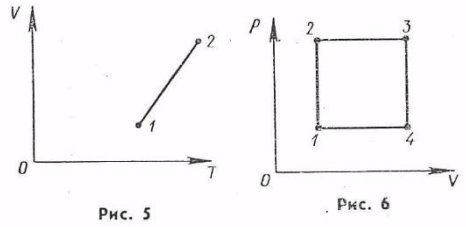


Рис. 5 Рис. 6

2. Как изменится давление идеального газа при увеличении концентрации его молекул в 3 раза, если средняя квадратичная скорость молекул останется неизменной?

А. Увеличится в 2 раза. **Б.** Увеличится в 3 раза. **В.** Останется неизменной. **Г.** Уменьшится в 3 раза. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Как изменится средняя кинетическая энергия теплового движения молекул идеального газа при увеличении абсолютной температуры газа в 3 раза?

А. Увеличится в 3 раза. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Увеличится в 4,5 раза. **Г.** Увеличится в 9 раз. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

4. В первом сосуде находится азот, во втором – водород. Чему равно отношение давления p_1 азота к давлению p_2 водорода при одинаковых значениях концентрации молекул и температуры?

А. 1. **Б.** 14. **В.** 1/14. **Г.** Отношение p_1/p_2 может иметь различные значения. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

5. Какое примерно значение температуры по шкале Цельсия соответствует температуре 200 К по абсолютной шкале?

А. -473 ^{0}С. **Б.** -73 ^{0}С. **В.** +73 ^{0}С. **Г.**+473 ^{0}С. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

6. Как изменится давление идеального газа при увеличении его объёма в 2 раза и уменьшении абсолютной температуры в 2 раза?

А. Уменьшится в 2 раза. **Б.** Уменьшится в 4 раза. **В.** Останется неизменным. **Г.** Увеличится в 2 раза. **Д.** Увеличится в 4 раза.

7. На рисунке 1 в координатных осях p – V изображен график процесса изменения состояния идеального газа. Какой из графиков, приведённых на рисунке 2, соответствует этому процессу на диаграмме в координатных осях V – T?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

8. Какой из графиков на рисунке 2 является графиком изотермического процесса в идеальном газе?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

9. На рисунке 3 в координатных осях V – T изображен график процесса изменения состояния идеального газа. Какой из графиков, приведённых на рисунке 4, соответствует этому процессу на диаграмме в координатных осях p – T?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

10. Какой из графиков на рисунке 4 является графиком изотермического процесса в идеальном газе?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

11. Оцените приблизительно массу 1 м^3 воздуха при нормальном атмосферном давлении и температуре 300 К. Выберите из приведённых ниже значений наиболее близкое к полученному вами результату.

А. 1 г. **Б.** 10 г. **В.** 100 г. **Г.** 1 кг. **Д.** 10 кг.

12. Как изменится внутренняя энергия идеального газа, если его давление и абсолютная температура увеличатся в 2 раза?

А. Увеличится в 8 раз. **Б.** Увеличится в 4 раза. **В.** Увеличится в 2 раза. **Г.** Не изменится. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

13. Как изменилось давление данного количества идеального газа при переходе из состояния 1 в состояние 2 (рис.5)?

А. Осталось неизменным. **Б.** Увеличилось. **В.** Уменьшилось. **Г.** Могло увеличиться или уменьшиться. **Д.** Процесс невозможен.

14. Какой точке на графике изменения состояния идеального газа (рис. 6) соответствует минимальное значение температуры газа?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Температура во всех состояниях одинакова.

15. Плотность газа в первом сосуде в 4 раза больше плотности того же газа во втором сосуде. Чему равно отношение средних квадратичных скоростей молекул газа в первом и во втором сосудах, если давление газа одинаково?

А. 4. **Б.** 2. **В.** 1. **Г.** 1 /2. **Д.** 1 / 4.

Тест 5

Тема «Термодинамика и агрегатные состояния вещества»

1. Как изменяется внутренняя энергия идеального газа в адиабатическом процессе?

А. $\Delta U = 0$. **Б.** $\Delta U > 0$. **В.** $\Delta U < 0$. **Г.** ΔU может иметь любое значение. **Д.** Внутренняя энергия идеального газа всегда равна нулю.

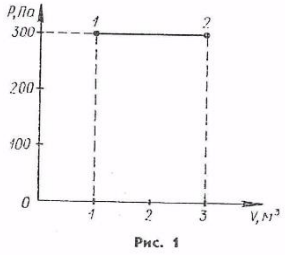


Рис. 1

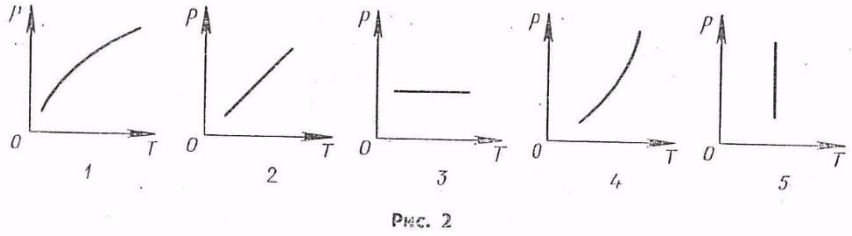


Рис. 2

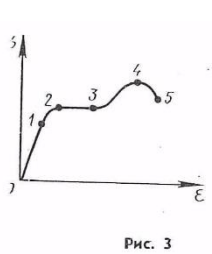


Рис. 3

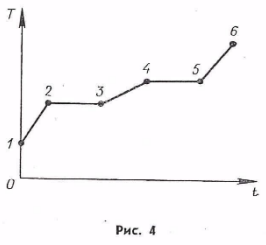


Рис. 4

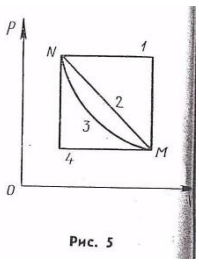


Рис. 5

2. В каком процессе изменение внутренней энергии системы равно количеству переданной теплоты?

А. В изохорном. **Б.** В изобарном. **В.** В изотермическом. **Г.** В адиабатическом. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Газу передано количество теплоты 100 Дж, и внешние силы совершили над ним работу 300 Дж. Чему равно изменение внутренней энергии газа?

А. 0 Дж. **Б.** 100 Дж. **В.** 200 Дж. **Г.** 300 Дж. **Д.** 400 Дж.

4. Чему равна работа, совершенная газом при переходе из состояния1 в состояние 2 (рис.1)?

А. 0 Дж. **Б.** 300 Дж. **В.** 600 Дж. **Г.** 900 Дж. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

5. Тепловая машина за цикл получает от нагревателя количество теплоты 100 Дж и отдаёт холодильнику 60 кДж. Чему равен КПД машины?

А. ≈ 67 %. **Б.** 60 %. **В.** 40 %. **Г.** 25 %. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

6. Какой из графиков (рис.2) выражает зависимость давления насыщенного пара от температуры?
А. 4. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.
7. В цилиндре герметически закрытом поршнем, находятся вода и насыщенный пар. Как изменится давление в цилиндре, если перемещением поршня объём уменьшается, а температура поддерживается постоянной?
А. Увеличится. **Б.** Останется неизменным. **В.** Уменьшится. **Г.** Может остаться неизменным или уменьшится. **Д.** Может остаться низменным или увеличится.
8. Как изменится температура кипения воды в открытом сосуде при повышении атмосферного давления?
А. Повышается. **Б.** Понижается. **В.** Остаётся неизменной. **Г.** Может либо повыситься, либо понизиться. **Д.** Кипение становится невозможным.
9. Относительная влажность воздуха в комнате равна 100%. Какое соотношение из приведённых ниже выполняется для показаний сухого термометра T_1 и влажного T_2?
А. $T_1 > T_2$. **Б.** $T_1 < T_2$. **В.** $T_1 = T_2$. **Г.** Возможны все случаи $T_1 > T_2$, $T_1 < T_2$, $T_1 = T_2$. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
10. Каким из перечисленных ниже свойств обязательно обладает любой кристалл?
А. Твёрдость. **Б.** Анизотропия. **В.** Существование плоских граней. **Г.** Прозрачность. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
11. На рисунке 3 представлена диаграмма растяжения материала. Какая точка на диаграмме соответствует пределу прочности данного материала?
А. 4. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.
12. В процессе нагревания вещество из твёрдого состояния переходит в жидкое, а затем в газообразное. На рисунке 4 представлен график зависимости температуры вещества от времени при условии постоянной мощности теплопередачи. Какой участок графика соответствует процессу нагревания жидкости?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** При всех способах работа одинакова.
13. Переход газа из состояния M в состояние N совершается различными способами 1, 2, 3, 4 (рис. 5). При каком способе работа газа имеет максимальное значение?
А. 0 Дж. **Б.** 300 Дж. **В.** 600 Дж. **Г.** 900 Дж. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
14. При погружении в жидкость капиллярной стеклянной трубкой уровень жидкости в ней поднялся на 4 мм над уровнем жидкости в сосуде. Чему будет равна высота подъёма уровня той же жидкости в стеклянной трубе с отверстием в два раза большего диаметра?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** При всех способах работа одинакова.
15. При подвешивании груза проволока удлинилась на 1 см. Каким будет удлинение при подвешивании того же груза к проволоке той же длины из того же материала, имеющей в два раза большее поперечное сечение?
А. 1 см. **Б.** 2 см. **В.** 0,5 см. **Г.** 4 см. **Д.** 0,25 см.

Тест 6
Тема «Электрическое поле»
1. Водяная капля с электрическим зарядом +q соединилась с другой каплей, обладавшей зарядом –q. Каким стал заряд образовавшейся капли?
А. -2q. **Б.** -q. **В.** 0. **Г.** +q. **Д.** +2q.

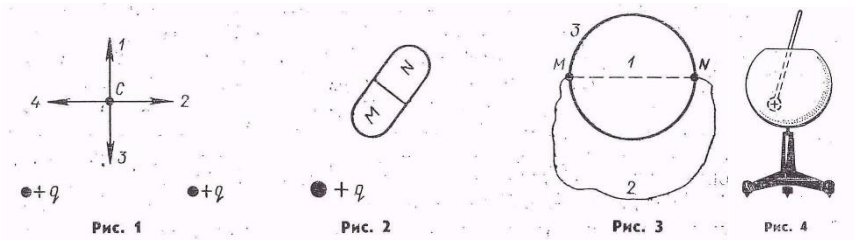


Рис. 1 Рис. 2 Рис. 3 Рис. 4

2. Как изменится сила кулоновского взаимодействия двух небольших заряженных шаров при увеличении заряда каждого из шаров в 2 раза, если расстояние между ними остаётся неизменным?
А. Увеличится в 2 раза. **Б.** Не изменится. **В.** Увеличится в 4 раза. **Г.** Уменьшится в 2 раза. **Д.** Уменьшится в 4 раза.
3. Как изменится сила кулоновского взаимодействия двух точечных электрических зарядов при увеличении расстояния между ними в 2 раза?
А. Увеличится в 2 раза. **Б.** Увеличится в 4 раза. **В.** Не изменится. **Г.** Уменьшится в 4 раза. **Д.** Уменьшится в 2 раза.
4. Как изменится сила электростатического взаимодействия двух точечных электрических зарядов при перенесении их из вакуума в среду с диэлектрической проницаемостью ε=2, если расстояние между зарядами останется неизменным?
А. Увеличится в 4 раза. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Уменьшится в 2 раза. **Г.** Уменьшится в 4 раза. **Д.** Не изменится
5. Как изменится по модулю напряженность электрического поля точечного заряда при увеличении расстояния от заряда в 2 раза?
А. Увеличится в 4 раза. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Не изменится. **Г.** Уменьшится в 4 раза. **Д.** Уменьшится в 2 раза.
6. Какое направление имеет вектор напряжённости в точке С электростатического поля двух одинаковых точечных электрических зарядов, расположенных относительно точки С так, как то представлено на рисунке 1.
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
7. Какое направление имеет вектор кулоновской силы, действующей на отрицательный точечный заряд, помещённый в точку С (см. рис. 1)?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
8. При перемещении электрического заряда q между точками с разностью потенциалов 8 В силы, действующие на заряд со стороны электрического поля, совершили работу 4 Дж. Чему равен заряд q?
А. По условию задачи заряд определить невозможно. **Б.** 32 Кл. **В.** 2 Кл. **Г.** 0,5 Кл. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного
9. Незаряженное тело из диэлектрика внесено в электрическое поле положительного заряда +q, а затем разделено на части M и N, как это представлено на рисунке 2. Какими электрическими зарядами обладают части тела M и T после разделения?
А. M – положительным, N - отрицательным. **Б.** M и N нейтральны. **В.** M – отрицательным, N - положительным. **Г.** M и N положительными. **Д.**
10. Как изменится электроёмкость конденсатора при удалении из него диэлектрика с диэлектрической проницаемостью ε=2?
А. Увеличится в 4 раза. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Не изменится. **Г.** Уменьшится в 4 раза. **Д.** Уменьшится в 2 раза.
11. Чему равно напряжение между пластинами конденсатора электроёмкостью 1 Ф, если электрический заряд на одной пластине конденсатора равен +2 Кл, на другой -2 Кл?
А. 0 В. **Б.** 4 В. **В.** 2 В. **Г.** 0,5 В. **Д.** 0,25 В.
12. Как изменится энергия электрического поля в конденсаторе, если напряжение между его обкладками увеличить в 2 раза?

А. Увеличится в 4 раза. **Б.** Уменьшится в 4 раза. **В.** Увеличится в 2 раза. **Г.** Уменьшится в 2 раза. **Д.** Не изменится.

13. Из точки М на поверхности заряженной металлической сферы электрический заряд может быть перемещён в точку N по трём различным траекториям: 1 – внутри сферы, 2 – вне сферы, 3 – по поверхности сферы (рис. 3). При перемещении заряда по какой траектории силы электрического поля совершают набольшую работу?

А. По траектории 1. **Б.** По траектории 2. **В.** По траектории 3. **Г.** Работа по всем траекториям одинакова и не равна нулю. **Д.** Работа по всем траекториям равна нулю.

14. Плоский воздушный конденсатор заряжен и отключен от источника тока. Как изменится напряжение между пластинами конденсатора, если расстояние между ними увеличить в 2 раза?

А. 0 В. **Б.** 4 В. **В.** 2 В. **Г.** 0,5 В. **Д.** 0,25 В.

15. Внутрь незаряженной металлической сферы, установленной на изоляторе, внесён заряженный металлический шар, которые не касается стенок сферы (рис.4). Какое из приведённых ниже утверждений о напряжённости электрического поля внутри E_1 и вне E_2 сферы справедливо?

А. $E_1 = E_2 = 0$. **Б.** $E_1 = 0$, $E_2 \neq 0$. **В.** $E_1 \neq 0$, $E_2 = 0$. **Г.** $E_1 \neq 0$, $E_2 \neq 0$. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

Тест 7

Тема «Законы постоянного электрического тока»

1. Какими носителями электрического заряда создаётся электрический ток в металлах?

А. Электронами и положительными ионами. **Б.** Положительными и отрицательными ионами. **В.** Положительными и отрицательными ионами и электронами. **Г.** Только электронами. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

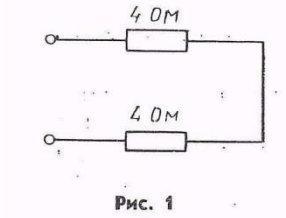


Рис. 1

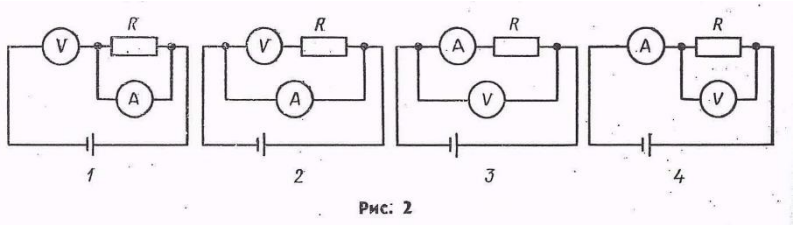


Рис. 2

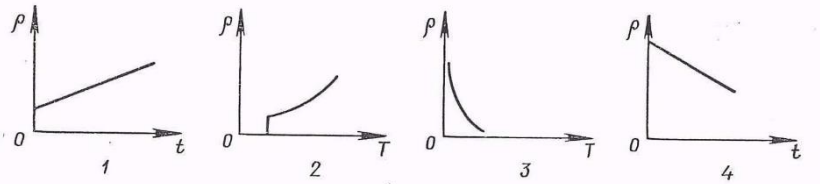


Рис. 3

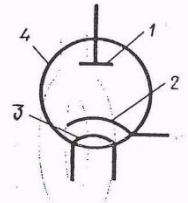


Рис. 4

2. Какое минимальное по абсолютному значению количество электричества может быть перенесено электрическим током через электролит?

А. $e \approx 1{,}6 \cdot 10^{-19}$ Кл. **Б.** $2e \approx 3{,}2 \cdot 10^{-19}$ Кл. **В.** Любое сколь угодно малое. **Г.** Минимальное количество зависит от времени пропускания тока. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Чему равно электрическое сопротивление участка цепи постоянного тока, если сила тока в цепи 4 А, а напряжение участка цепи 2 В?

А. 2 Ом. **Б.** 0,5 Ом. **В.** 8 Ом. **Г.** 1 Ом. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

4. Какие действия электрического тока наблюдаются при пропускании тока через металлический проводник?

А. Нагревание, химическое и магнитное действия. **Б.** Химическое и магнитное действие, нагревания нет. **В.** Нагревание и магнитное действие, химического нет. **Г.** Нагревание и химическое действие, магнитного нет. **Д.** Только магнитное действие.

5. Два проводника одинаковой длины изготовлены из одного материала. Какое из приведённых ниже соотношений для электрических сопротивлений первого R_1 и второго R_2 проводников справедливо, если площадь поперечного сечения первого проводника в 4 раза больше второго?
А. $R_1=R_2$. **Б.** $R_1=4R_2$. **В.** $R_2=4R_1$. **Г.** Задача не имеет однозначного решения. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
6. Чему равно общее сопротивление электрической цепи (рис. 1)?
А. 0,5 Ом. **Б.** 2 Ом. **В.** 4 Ом. **Г.** 8 Ом. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
7. При включении по какой схеме из приведённых на рисунке 2 вольтметр наиболее точно измеряет напряжение на резисторе R?
А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Точность измерения напряжения во всех случаях одинакова.
8. Электрическая цепь состоит из источника тока с ЭДС 6 В, внутренним сопротивлением 2 Ом и проводника с электрическим сопротивлением 1 Ом. Чему равна сила тока в цепи?
А. 18 А. **Б.** 6 А . **В.** 3 А. **Г.** 2 А. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
9. Чему равна работа тока на участке цепи за 2 с, если сила тока в цепи 3 А, а напряжение на участке цепи 6 В?
А. 1 Дж. **Б.** 4 Дж . **В.** 9 Дж. **Г.** 36 Дж. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
10. Как изменится количество теплоты, выделяемое за единицу времени, в проводнике с постоянным электрическим сопротивлением при увеличении силы тока в цепи в 4 раза?
А. Уменьшится в 4 раза. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Увеличится в 4 раза. **Г.** Увеличится в 16 раз. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
11. Какой из приведённых на рисунке 3 графиков соответствует зависимости удельного сопротивления металлического проводника от температуры?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
12. На рисунке 4 представлено схематическое изображение вакуумного диода. Какой элемент в нём обозначает анод?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
13. Как изменятся показания вольтметра с внутренним сопротивлением 1 кОм, если последовательно с ним включить дополнительное сопротивление 10 кОм.
А. Увеличатся в 10 раз. **Б.** Уменьшатся в 10 раз. **В.** Увеличатся в 11 раз. **Г.** Уменьшатся в 11 раз. **Д.** Не изменятся.
14. Каким типом проводимости обладают полупроводниковые материалы без примесей?
А. В основном электронной. **Б.** В основном дырочной. **В.** В равной мере электронной и дырочной. **Г.** Не проводят ток. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
15. В процессе электролиза к катоду за 2 с положительные ионы переносят положительный заряд 4 Кл, к аноду отрицательные ионы переносят такой же по значению отрицательный заряд. Чему равна сила тока в цепи?
А. 0 А. **Б.** 2 А. **В.** 4 А **Г.** 8 А. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

Тест 8
Тема «Магнитное поле и электромагнитная индукция»
1. Два электрона движутся параллельно с одинаковыми скоростями. Векторы их скоростей входят перпендикулярно в плоскость рисунка 1. Какое из указанных на рисунке направлений соответствует направлению вектора силы, действующей на один электрон со стороны магнитного поля, создаваемого вторым электроном?
А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** F=0.

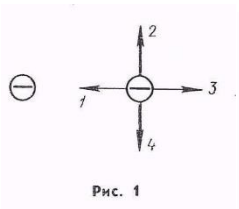


Рис. 1

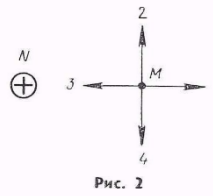


Рис. 2

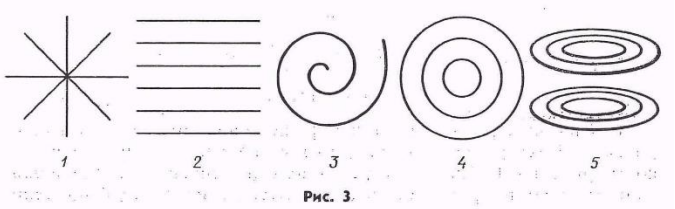


Рис. 3

2. На рисунке 2 изображено сечение проводника с током в точке N, электрический ток входит перпендикулярно в плоскость рисунка. Какое из представленных в точке М направлений соответствует направлению вектора B индукции магнитного поля тока в этой точке?

А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Какой из вариантов (рис.3) соответствует схеме расположения линий индукции магнитного поля вокруг проводника с током, перпендикулярного плоскости рисунка?

А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

4. Какое направление имеет вектор силы F, действующей на движущийся положительный электрический заряд, если направление вектора v скорости заряда совпадает с направлением вектора B индукции магнитного поля?

А. Совпадает с направлением вектора B. **Б.** Противоположно вектору B. **В.** Перпендикулярно вектору B. **Г.** Может иметь любое направление. **Д.** F=0.

5. На рисунке 4 указано направление вектора v скорости движения положительного заряда. Какое из указанных на рисунке 4 направлений имеет вектор силы, действующей со стороны магнитного поля на этот заряд, если вектор индукции входит перпендикулярно в плоскость рисунка?

А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

6. Как изменится сила, действующая на электрический заряд со стороны магнитного поля при увеличении скорости заряда в 2 раза и увеличении индукции магнитного поля в 2 раза? Вектор скорости заряда перпендикулярен вектору индукции магнитного поля.

А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

7. Контур с площадью 100 $см^2$ находится в однородном магнитном поле с индукцией 2 Тл. Чему равен магнитный поток, пронизывающий контур, если плоскость контура перпендикулярна вектору индукции?

А. 200 Вб. **Б.** 2 Вб. **В.** $2 \cdot 10^{-2}$ Вб. **Г.** 0 Вб. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

8. Чему равна индуктивность контура, если при силе тока 2 А в нём существует магнитный поток 4 Вб?

А. 0,5 Гн. **Б.** 1 Гн . **В.** 2 Гн. **Г.** 18 Гн. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

9. За 2 с магнитный поток, пронизывающий контур, равномерно уменьшился с 8 до 2 Вб. Чему было равно при этом значение ЭДС индукции в контуре?

А. 12 В. **Б.** 5 В . **В.** 4 В. **Г.** 3 В. **Д.** 1 В.

10. Какое из перечисленных ниже свойств относится только к индукционному электрическому полю, но не к электростатическому: 1 – непрерывность в пространстве; 2 – линии напряжённости обязательно связаны с электрическими зарядами; 3 – работа сил поля при перемещении заряда по любому замкнутому пути равна нулю, 4 – полу обладает запасом энергии; 5 – работа сил поля при перемещении заряда по замкнутому пути может быть не равна нулю.

А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди 5.

11. Как изменится энергия магнитного поля контура при увеличении силы тока в нём в 4 раза?

А. Увеличится в 16 раз. **Б.** Увеличится в 4 раза. **В.** Увеличится в 2 раза. **Г.** Уменьшится в 4 раза. **Д.** Уменьшится в 16 раз.

12. На рисунке 5 представлена электрическая схема, составленная из источника тока, катушки и четырёх ламп. В какой из ламп этой схемы после замыкания ключа К сила тока достигнет максимального значения после всех остальных?

А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Во всех одновременно.

13. Постоянный магнит вдвигается в металлическое кольцо северным полюсом. Притягивается кольцо к магниту или отталкивается от него? Какое направление имеет индукционный ток в кольце, если смотреть со стороны вдвигаемого магнита?

А. Притягивается. По часовой стрелке. **Б.** Притягивается. Против часовой стрелки. **В.** Отталкивается. По часовой стрелке. **Г.** Отталкивается. Против часовой стрелки. **Д.** Не притягивается и не отталкивается. Сила тока равна нулю.

14. Четыре одинаковых катушки включены последовательно в электрическую цепь постоянного тока: катушка 1 без сердечника, в катушке 2 железный сердечник, в катушке 3 алюминиевый сердечник, в катушке 4 медный сердечник. В какой катушке магнитный поток наименьший? (Алюминий – парамагнетик, медь - диамагнетик)

А. 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Во всех катушках одинаковый.

15. Как изменится радиус кривизны траектории движения заряженной частицы в масс-спектрографе при увеличении в 2 раза скорости частицы и уменьшении в 2 раза индукции магнитного поля?

А. Уменьшится в 4 раза. **Б.** Уменьшится в 2 раза. **В.** Не изменится. **Г.** Увеличится в 2 раза. **Д.** Увеличится в 4 раза.

Тест 9

Тема «Механические и электромагнитные колебания»

1. На рисунке 1 представлен график зависимости от времени координаты x тела, совершающего гармонические колебания вдоль оси Ox. Чему равен период колебаний тела?

А. 1 . **Б.** 2 с. **В.** 3 с. **А.** 1. **Б.** 2 . **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

Г. 4 с. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

2. Электрические колебания в колебательном контуре заданы уравнением $q= 10^{-2}\cos 20t$ (Кл). Чему равна амплитуда колебаний заряда?

А. 10^{-2} Кл. **Б.** cos 20t Кл. **В.** 20t Кл. **Г.** 20 Кл. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Период колебаний математического маятника равен 0,5 с. Чему равна циклическая частота колебаний маятника?

А. 0,5 $с^{-1}$. **Б.** 2 $с^{-1}$. **В.** 4π $с^{-1}$. **Г.** π $с^{-1}$. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

4. При гармонических колебаниях вдоль оси Ox координата тела изменяется по закону $x=0,4 \sin 2t$ (м). Чему равна амплитуда колебаний ускорения?

А. 0,4 $м/с^2$. **Б.** 0,2 $м/с^2$. **В.** 0,1 $м/с^2$. **Г.** 0,8 $м/с^2$. **Д.** 1,6 $м/с^2$.

5. Груз массой m, подвешенный на пружине, совершает гармонические колебания с циклической частотой ω_1. Чему равна циклическая частота ω_2 колебаний груза массой $m_2=4m_1$ на той же пружине?

А. $\omega_2 = \omega_1/4$. **Б.** $\omega_2 = \omega_1/2$. **В.** $\omega_2 = \omega_1$. **Г.** $\omega_2 = 2\omega_1$. **Д.** $\omega_2 = 4\omega_1$.

6. Как изменится частота колебаний математического маятника, если его длину увеличить в 4 раза?

А. Не изменится. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Увеличится в4 раза. **Г.** Уменьшится в 2 раза. **Д.**

7. Проволочная прямоугольная рамка вращается с постоянной скоростью в однородном магнитном поле (рис. 2). Какой из графиков, приведённых на рисунке 3, соответствует зависимости силы тока в рамке от времени?

А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** I=0.

Тест 10

Тема «Оптика»

1. Как изменится освещенность поверхности, перпендикулярной лучам света от точечного источника, при увеличении расстояния от источника в 2 раза?

А. Не изменится. **Б.** Уменьшится в 2 раза. **В.** Увеличится в 4 раза. **Г.** Уменьшится в 4 раза. **Д.** Увеличится в 2 раза.

2. Каким должен быть угол падения светового луча, чтобы отраженный луч составлял с падающим угол 50^0?
А. 20^0. **Б.** 25^0. **В.** 40^0. **Г.** 50^0. **Д.** 100^0.
3. Перед вертикально поставленным плоским зеркалом стоит человек. Как изменится расстояние между человеком и его изображением, если человека приблизится к плоскости зеркала на 1 м?
А. Уменьшится на 2 м. **Б.** Уменьшится на 1 м. **В.** Уменьшится на 0,5 м. **Г.** Не изменится. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
4. При переходе луча света из первой среды во вторую угол падения равен 60^0, а угол преломления 30^0. Чему равен относительный показатель преломления второй среды относительно первой.
А. 0,5. **Б.** $\sqrt{3}/3$. **В.** $\sqrt{3}$. **Г.** 2. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
5. На рисунке 1 изображены стеклянные линзы. Какие из них являются собирающими?
А. 1, 2, 3, 4 и 5. **Б.** Только 1, 2, 3 и 4. **В.** Только 2, 3 и 4. **Г.** Только 3 и 4. **Д.** Только 3.
6. На рисунке 5 приведены схемы хода лучей в глазе при близорукости и дальнозоркости. Которая из этих схем соответствует случаю близорукости и какие линзы нужны для очков в этом случае?
А. 1, рассеивающие. **Б.** 1, собирающие. **В.** 2, рассеивающие. **Г.** 2, собирающие. **Д.** Ни одна из схем.
7. На какой из схем (рис.3) правильно представлен ход лучей при разложении пучка белого света стеклянной призмой?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** На всех схемах неправильно.

Тест 11
Тема «Квантовая физика»
1. Укажите вещество, для которого возможен фотоэффект под действием фотонов с энергией $3{,}7\cdot10^{-19}$ Дж.
А. Платина ($A_{вых}=8{,}5\cdot10^{-19}$ Дж). **Б.** Литий ($A_{вых}=3{,}8\cdot10^{-19}$ Дж). **В.** Натрий ($A_{вых}=4{,}0\cdot10^{-19}$ Дж). **Г.** Калий ($A_{вых}=3{,}5\cdot10^{-19}$ Дж). **Д.** Серебро ($A_{вых}=7{,}5\cdot10^{-19}$ Дж).
2. Какой знак имеет заряд атомного ядра?
А. положительный. **Б.** Отрицательный. **В.** Заряд равен нулю. **Г.** У разных ядер различный. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
3. На рисунке 2 представлена диаграмма энергетических уровней атома. Стрелкой с какой цифрой обозначен переход с излучением фотона наибольшей частоты?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.
4. Сколько протонов Z и сколько нейтронов N в ядре изотопа кислорода $^{17}O_8$?
А. Z=8, N=17. **Б.** Z=8, N=9. **В.** N=8, Z=17. **Г.** Z=9, N=8. **Д.** Z=8, N=8.
5. Что такое α-излучение?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** 5.

5.3 Примеры задач для контрольных работ (текущая и промежуточная аттестация)

1. Тело переместилось из точки А с координатами x_0=-2 м и y_0=5 м в точку В с координатами x=4 м и y = -3 м. А) Сделайте чертёж, на котором изобразите вектор перемещения. Б) Найдите проекции вектора перемещения на координатные оси. В) Найдите модуль вектора перемещения.

2. Изобразите траекторию движения тела, при котором: а) модуль перемещения равен пройденному пути; б) модуль перемещения равен 5 см, а путь равен 10 см; в) путь больше модуля перемещения в $\sqrt{2}$ раз.

3. На рисунке 2.3 изображён график зависимости координаты от времени для тела, движущегося прямолинейно. Определите путь и модуль перемещения тела: а) за 2 с; б) за 3 с; в) за 4 с; г) за 6 с.

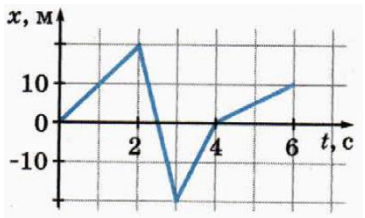


Рис. 2.3

4. Лодка обгоняется плывущий по реке плот длиной L. За время обгона лодка сместилась относительно берега на расстояние Sл. На какое расстояние Sп относительно берега сместится за это время плот?

5. Три четверти всего времени движения автомобиль проехал со скоростью 60 км/ч, а остальную часть времени он ехал со скоростью 80 км/ч. Какова средняя скорость автомобиля?

6. Мотоциклист и велосипедист одновременно начинают движение из состояния покоя в направлении оси x. Оба движутся с постоянным ускорением, но ускорение мотоциклиста в 3 раза больше, чем ускорение велосипедиста. Постройте возможные графики зависимости проекции скорости от времени для велосипедиста и мотоциклиста.

7. Совершая посадку, самолёт коснулся взлётно-посадочной полосы со скоростью 70 м/с. Направление оси x совпадает с направлением скорости самолёта. С помощью графика зависимости ускорения от времени (рис. 5.3): а) определите, через какое время самолёт остановился; б) запишите уравнение зависимости проекции скорости самолёта от времени; в) постройте график зависимости проекции скорости самолёта от времени.

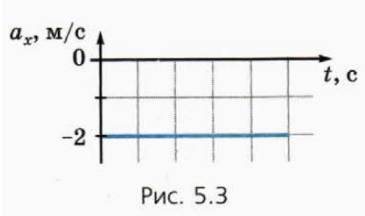


Рис. 5.3

8. Поезд, разгоняясь с места с постоянным ускорением, прошёл 180 м за 15 с. Какое расстояние прошёл поезд за первые 5 с движения?

9. Найдите среднюю скорость свободно падающего без начальной скорости тела за первую, вторую и третью секунду падения. Чему равна средняя скорость тела за n-ю секунду свободного падения?

10. Большой шкив ременной передачи имеет радиус 32 см и вращается с частотой 135 об/мин. Радиус малого шкива 12 см. Найдите частоту вращения малого шкива и линейную скорость точек ремня, который движется без проскальзывания.

11. Камень брошен со скоростью 20 м/с под углом 60^0 к горизонту. А) чему равна проекция начальной скорости камня на горизонтально направленную ось x? Б) Чему равна проекция начальной скорость камня на направленную вертикально ось y? В) Запишите уравнения зависимости x(t) и y(t). Г) Запишите уравнение траектории камня y(x). Д) Сколько времени камень находился в полёте? Е) Чему равна максимальная высота подъёма? Ж) Чему равна дальность полёта камня?

12. Тормозной путь автомобиля при скорости 72 км/ч равен 40 м. Чему равна равнодействующая всех сил, действующих на автомобиль во время торможения, если его масса 2,2 е?

13. На рисунке 13.1 изображён график зависимости модуля скорости вагона от времени. В какие промежутки времени равнодействующая приложенных к вагону сил была равна нулю?

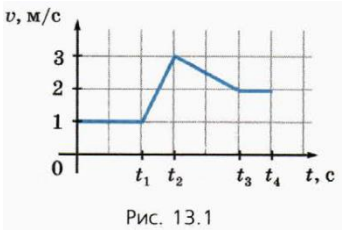


Рис. 13.1

14. Сравните силы притяжения Луны к Земли и Луны к Солнцу. При расчётах примите, что масса Солнца в 300 000 раз больше массы Земли, а расстояние от Земли до Солнца в 400 раз больше, чем расстояние от Земли до Луны.

15. При сжатии пружины на 5 мм возникает сила упругости 10 кН. Во сколько раз возрастёт эта сила, если сжать пружину ещё на 15 мм?

16. Вес вертикально движущегося тела массой 10 кг равен 40 Н. А) Куда направлено ускорение? Б) Чему равен модуль ускорения? В) Можно ли указать направление скорости тела?

17. При исследовании зависимости силы трения скольжения Fтр от силы нормально1 реакции N были получены данные, приведённые в таблице. Чему равен коэффициент трения скольжения?

$F_{тр}$, Н	0,07	0,14	0,21	0,28
N, Н	0,2	0,4	0,6	0,8

18. Два тела приближаются друг к другу по взаимно перпендикулярным пересекающимся

прямым, как показано на рисунке 25.3. Модуль импульса первого тела 3 кг·м/с, а второго тела 4 кг·м/с. Чему равен модуль суммарного импульса тел?

19. Снаряд массой 20 кг, летящий горизонтально со скоростью 500 м/с, попадает в неподвижную платформу массой 10 т и застревает в песке. С какой скоростью стала двигаться платформа?

20. При вертикальном подъёме груза массой 2 кг на высоту 1 м постоянной силой она совершила работу 60 Дж. А) Чему равна эта сила? Б) Чему равна равнодействующая сил, действующих на груз? В) С каким ускорением двигался груз?

21. Кинетическая энергия тела 16 Дж. При этом импульс тела равен 8 кг·м/с. Чему равна масса тела?

22. С башни высотой 20 м брошен горизонтально камень массой 200 г с начальной скоростью 10 м/с. Чему равны через 1 с после начала движения: а) кинетическая энергия камня? Б) потенциальная энергия камня относительно земли?

23. С какой скоростью вылетает из пружинного пистолета шарик массой 10 г, если пружина была сжата на 5 см и жёсткость пружины равна 20 Н/м?

24. На поверхности воды помещают каплю оливкового масла массой 0,06 мг. Плотность масла 920 кг/м3. Размер одной молекулы масла $3{,}3 \cdot 10^{-9}$ м. Чему равна максимально возможная площадь масляного пятна (без разрывов), образовавшегося на поверхности воды?

25. Некоторую массу газа изохорно нагревают от 27 ^{0}C до 127 ^{0}C. Давление газа при этом возросло на 40 кПа. Чему равно начальное давление газа?

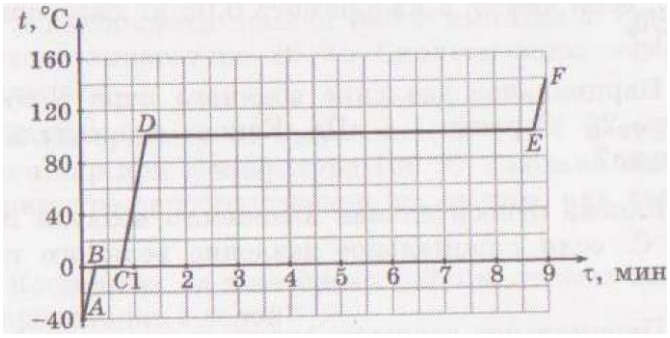
26. Чему равно давление а) воздуха массой 0,29 кг, находящегося в баллоне объёмом 50 л при 27 ^{0}C? Б) кислорода массой 0,2 кг, содержащегося в сосуде объёмом 20 л при температуре 30 0C?

27. Какой внутренней энергией обладают 0,4 кг аргона при температуре -23 ^{0}C?

28. В ходе изотермического расширения газу было передано количество теплоты 300 Дж. Какую работу совершил газ?

29. Каков КПД теплового двигателя, если рабочее тело, получив от нагревателя количество теплоты 1,6 МДж совершило работу 400 к Дж? Какое количество теплоты передано холодильнику?

30. На рисунке изображена зависимость температуры t от времени τ для некоторого вещества. А) Объясните, каким процесса соответствуют участки графика AB, BC, CD, DE и EF; Б) Что это за вещество?



31. Почему у человека, зашедшего в тёплое помещение с мороза, запотевают очки?

32. Возможно ли при электризации трением образование зарядов только одного знака?

33. Два одинаковых заряда, расположенные на расстоянии 9 см, отталкиваются с силами 1 мН. Каковы модули этих зарядов?

34. Отрицательный заряд q_1=-0,2 мкКл и положительный заряд q_2=0,8 мкКл расположены на расстоянии 60 см друг от друга. Где нужно разместить третий заряд Q, чтобы равнодействующая кулоновских сил, действующих на каждый из трёх зарядов, равнялась нулю? Каким должен быть третий заряд?

35. Почему незаряженные кусочки бумаги притягиваются к незаряженным телам независимо от знака их заряда?

36. Заряд 2 нКл находится в электрическом поле напряженностью 2 кН/Кл. С какой силой поле действует на заряд?

37. Какой заряд должна иметь пылинка массой 0,1 мг, чтобы она «висела» в направленном вверх электростатическом поле напряженностью 1 кН/Кл?

38. С каким ускорением движется протон в электрическом поле напряженностью 40 кН/Кл?

39. Как надо перемещать точечный заряд в электрическом поле другого точечного заряда, чтобы потенциальная энергия взаимодействия зарядов не изменялась?

40. Определите потенциал точки, если потенциальная энергия заряда 5 нКл в этомй точке равна 8 мкДж.

41. При переносе из точки А в точу В заряда 4 мкКл потребовалось совершить работу 40 мДж против кулоновских сил. Какова разность потенциалов между точками А и В?

42. Площадь пластин слюдяного конденсатора 15 $см^2$, а расстояние между ними 0,2 мм. Какова электроёмкость конденсатора? Диэлектрическая проницаемость среды считайте равной 2.

43. Движутся ли заряженные частицы в проводнике, когда по нему не идёт ток?

44. Согласно закону Ома сопротивление R=U/I. Означает ли это, что сопротивление зависит от силы тока и напряжения?

45. Каково сопротивление электрического нагревателя, если при напряжении 200 В сила

тока в нём 4 А?

46. Для изготовления реостата сопротивлением 126 Ом использовали никелиновую проволоку с площадью поперечного сечения 0,1 мм2. Какова длина проволоки?

47. Какие сопротивления можно получить, имея три резистора по 6 Ом каждый?

48. Как изменится сопротивление цепи, если сопротивление одного из резисторов в этой цепи: а) увеличить; б) уменьшить? Зависит ли ответ от типа соединения проводников?

49. К источнику постоянного напряжения 48 В подключили три резистора, соединенные последовательно. Сила тока через первый резистор равна 1 А, сопротивление второго составляет 12 Ом, а напряжение на третьем резисторе 15 В. Каковы сопротивления первого и третьего резисторов?

50. Сопротивления двух резисторов *Rl* = 10 Ом и *R2* = 50 Ом. В каком из резисторов мощность тока больше и во сколько раз: а) при последовательном соединении; б) параллельном соединении?

51. Сопротивление первого резистора в 4 раза превышает сопротивление второго. Сравните мощности тока в резисторах, соединенных: а) последовательно; б) параллельно.

52. ЭДС и внутреннее сопротивление источника тока равны соответственно 12 В и 0,5 Ом. К нему подключили реостат сопротивлением 7,5 Ом. Найдите силу тока в реостате и напряжение на полюсах источника тока.

53. Напряжение на зажимах генератора 20 В, а сопротивление внешней цепи в 4 раза больше внутреннего сопротивления. Определите ЭДС генератора.

54. Как должен двигаться электрон в однородном магнитном поле, чтобы на него не действовала сила Лоренца?

55. Можно ли разрезать магнит так, чтобы один из полученных магнитов имел только северный полюс, а другой – только южный?

56. Какая сила действует со стороны однородного магнитного поля индукцией 30 мТл на находящийся в поле прямолинейный провод длиной 50 см, по которому идет ток? Сила тока 12 А. Провод образует прямой угол с направлением вектора магнитной индукции поля.

57. Проводник, сила тока в котором равна 15 А, находится в однородном магнитном поле индукцией 50 мТл. Какой угол образует с направлением вектора магнитной индукции прямолинейный участок проводника длиной 20 см, если на этот участок действует со стороны магнитного поля сила 75 мН?

58. Какая сила действует на протон, движущийся со скоростью 2000 км/с в однородном магнитном поле индукцией 0,1 Тл? Протон движется под углом 60° к линиям магнитной индукции поля.

59. Предложите способы изменения магнитного потока, пронизывающего данный контур.

60. Как надо ориентировать проволочную рамку в однородном магнитном поле, чтобы

магнитный поток через рамку был равен нулю? был максимальным?

61. Линии магнитной индукции однородного магнитного поля вертикальны. Каков магнитный поток через горизонтальный контур площадью 50 см2, если модуль магнитной индукции равен 60 мТл?

62. Линии магнитной индукции однородного магнитного поля образуют угол 30° с вертикалью. Модуль магнитной индукции равен 0,2 Тл. Какой магнитный поток пронизывает горизонтальное проволочное кольцо радиусом 10 см?

63. Магнитный поток через замкнутый контур изменился на 0,06 Вб за 0,3 с. Какова средняя скорость изменения магнитного потока? При каком условии ЭДС индукции постоянна?

64. Какая ЭДС самоиндукции возникает в катушке индуктивностью 20 мГн при равномерном изменении силы тока на 15 А за 1 с?

65. Магнит падает в длинной вертикальной медной трубе, воздух из которой откачан. Магнит с трубой не соприкасается. Опишите характер падения.

66. На каком физическом явлении основана работа генератора электрического тока?

67. Какие превращения энергии происходят на тепловой электростанции?

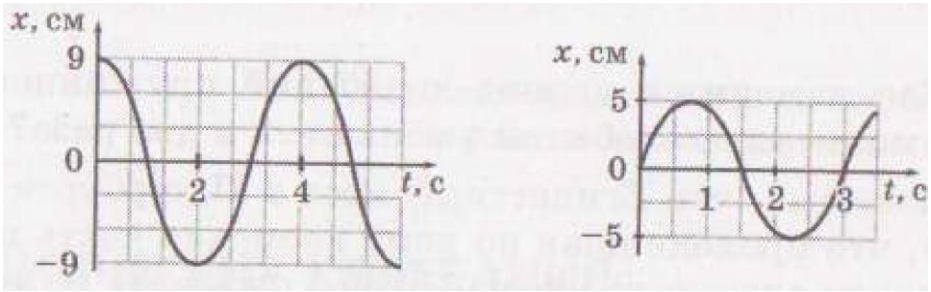
68. Какие превращения энергии происходят на гидроэлектростанции?

69. Каково главное преимущество переменного тока перед постоянным?

70. Может ли трансформатор повышать или понижать напряжение постоянного тока?

71. Трансформатор в рабочем режиме повышает напряжение в 20 раз. Во сколько раз сила тока во вторичной обмотке отличается от силы тока в первичной? Потери энергии в трансформаторе не учитывайте.

72. По графикам, приведённым на рисунках, найдите амплитуду, период и частоту колебаний.



73. Когда космический корабль совершил вынужденную посадку на незнакомой планете, космонавты подвесили гаечный ключ на шнуре длиной 2 м. После лёгкого толчка груз за 20 с совершил 5 полных колебаний. Каково ускорение свободного падения на планете?

74. При какой частоте колебаний радиопередатчик излучает электромагнитные волны длиной 49 м? К каким волнам (длинным, средним или коротким) относятся эти волны?

75. Колебательный контур генератора радиопередатчика имеет электроемкость 3,5 пФ и индуктивность 14 мкГн. Какова длина радиоволн, излучаемых антенной этого радиопередатчика?

76. Сколько времени идет свет от Солнца до Плутона? Расстояние от Солнца до Плутона считайте равным 6 млрд км.

77. Расстояние от ближайшей звезды (Проксима Центавра) до Солнца свет проходит за 4,3 года. Выразите расстояние от Солнца до Проксима Центавра в метрах.

78. На ровной горизонтальной площадке стоят два вертикальных столба. Высота первого столба 3 м, высота второго 1 м.

79. Может ли тень первого столба быть короче, чем тень второго столба, если источником света является: а) солнце; б) фонарь? Сделайте схематические рисунки, поясняющие ваш ответ.

80. Мальчик держит на расстоянии 60 см от глаза спичечный коробок. Коробок закрывает половину этажей здания, расположенного в 450 м от мальчика. Какова высота здания, если высота спичечного коробка равна 5 см?

81. Если смотреть сверху на неглубокий водоем с чистой водой, его глубина кажется меньше, чем на самом деле. Почему? Во сколько раз меньше?

82. Предмет высотой $h = 2$ см находится на расстоянии $d = 40$ см от линзы. Линза дает изображение этого предмета на экране, расстояние до которого $f = 60$ см. Определите фокусное расстояние F и оптическую силу D линзы, высоту H изображения.

83. Период дифракционной решётки, на которую перпендикулярно падает монохроматическая световая волна, равен 7 мкм. Угол между дифракционными максимумами первого и третьего порядка равен 8^0. Чему равна длина световой волны?

84. Какова работа выхода электронов из металла, если под действием фотонов с энергией 4 эВ с поверхности металла вылетают фотоэлектроны с максимальной кинетической энергией 1,8 эВ?

85. Поверхность металла облучают светом с длиной волны $5 \cdot 10^{-7}$ м. Наибольшая кинетическая энергия вылетающих их металла электронов равна $8 \cdot 10^{-20}$ Дж. Чему равна красная граница фотоэффекта для этого металла?

86. Свет с какой длиной волны следует направить на поверхность цезия, чтобы максимальная скорость фотоэлектронов была равна 2000 км/с?

87. Атом водорода при переходе из одного стационарного состояния в другое испускает последовательно два кванта с длинами волн А, = 4050 нм и $X2$ = 97,2 нм. Определите изменение энергии атома.

88. Используя Периодическую систему химических элементов Д. И. Менделеева, определите количество протонов, нейтронов и электронов в атомах углерода, фтора, галлия, молибдена.

89. Период полураспада иода-131 равен 8 сут. Сколько процентов начального количества атомов иода-131 останется через 24 сут?

90. Допишите уравнение ядерной реакции: $^{9}_{4}Be + ? \rightarrow {}^{12}_{6}C + {}^{1}_{0}n$

91. Допишите уравнение ядерной реакции: $^{14}_{7}N + ? \rightarrow {}^{11}_{5}B + {}^{4}_{2}He$.

92. Допишите уравнение ядерной реакции: $? + {}^{1}_{1}H \rightarrow {}^{22}_{11}Na + {}^{4}_{2}He$.

93. Какой радиус Земли больше: полярный или экваториальный? Почему?

94. Какие основные химические элементы и в каком соотношении входят в состав Солнца?

95. Можно ли разглядеть с Земли детали ландшафта Венеры с помощью оптического телескопа?

96. Какие силы приводят к образованию звезд из скоплений газа?

97. Какие из звезд имеют наименьшие характерные размеры: белые карлики или нейтронные звезды?

98. Почему прекращается сжатие межзвездного газа, приводящее к образованию звезды?

99. В какую сторону спектра смещены спектральные линии у подавляющего большинства галактик?

100. Какие наблюдения указывают на то, что Вселенная расширяется?

101. Что Вам известно о месте Солнца в Галактике?

102. Что имеют в ввиду, когда говорят о расширении Вселенной?

5.4 Примерные темы докладов

1. Вклад физиков в Великую Отечественную войну.
2. Проблемы современной физики.
3. Тормозной путь автомобиля.
4. Действие закона сохранения импульса в повседневной жизни.
5. Современные автомобильные двигатели.
6. Энергосбережение в быту и на работе.
7. Развитие приборов искусственного освещения.
8. Устройство ламп накаливания, дневного света, энергосберегающих.
9. Как работает кондиционер?

10. Ультразвук и его применение.
11. Влияние наушников на слух человека.
12. Влияние электромагнитных волн на живые организмы.
13. Бесконтактные методы измерения температуры.
14. Открытие радио. А. Попов.
15. Современные фотоаппараты.
16. Фотоэлементы вчера и сегодня.
17. Телескопы атмосферные и внеатмосферные.
18. Плазма – четвёртое состояние вещества.
19. Экологические проблемы космоса.
20. Высокотемпературные сверхпроводники.
21. Исследование сверхпроводимости. Ландау и Курчатов.
22. Русские изобретатели. И.И. Ползунов, И.П.Кулибин, А.Н. Лодыгин, П.Н. Яблочков, и др.
23. Глобальные системы спутниковой навигации.
24. Управляемый термоядерный синтез.
25. Чёрные дыры.
26. Аккумуляторы и батарейки – влияние на экологию, разработка экологичных аккумуляторов (твердооксидные топливные элементы).
27. Альтернативные источники энергии – за и против. Согласны ли вы с мнением П.Л.Капицы?
28. Глобальное потепление – в чём причина.
29. Опыт П.Н. Лебедева, подтверждающий наличие давления света.
30. Сергей Королёв – главный конструктор.
31. К.Э.Циолковский – основоположник русского космизма.
32. Эксперименты на МКС.
33. Будущее Вселенной – гипотезы.

Приложение 6.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ООП.12 ХИМИЯ»

2025

Разработчик(и):
Фомина Н.В., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № _10__ от «_11___» ____06_____20_25_ г.

Председатель ЦМК _____ _____ О.А. Шаповалова
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 3

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 3

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 12

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 30

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 32

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.12 «Химия» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии, 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09. 12. 2016№ 1565

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.12 «Химия» входит в раздел «Общеобразовательные предметы общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	120
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия	78
– самостоятельная работа	-
– консультации	4
– промежуточная аттестация экзамен	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику **предмета ООП.12 Химия,** личностные результаты в программе конкретизированы как:

ЛР01- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

ЛР02-готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

ЛР03-способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

ЛР04-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

ЛР05-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ЛР06-активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

ЛР07-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

ЛР08-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Для формирования личностных результатов у обучающихся формируются УУД:

- уважение к истории и достижениям отечественной химической науки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- совершенствовать имеющиеся знания;
- желание осознавать свои трудности и стремиться к их преодолению;
- положительное отношение к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения;
- умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами;
- проявление эмпатии, как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающихся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.
- развитие этических чувств — стыда, вины, совести как регуляторов морального поведения;
- знать основы экологической культуры: принятие ценности природного мира, готовность следовать в своей деятельности нормам природоохранного, нерасточительного, здоровье сберегающего поведения;
- установка на здоровый образ жизни.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;
- участие в конкурсах и олимпиадах;
- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов, которые должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её 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;

базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- 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;

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

общение:

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методом совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

эмоциональный интеллект, **предполагающий сформированность**:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Учитывая специфику предмета ООП.12 Химия, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

МР01-умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

МР02-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

МР03-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МР04-владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

МР05-умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей;

МР06-владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

МР07- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

МР08-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.

МР09-владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

МР10-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

МР11-выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

МР12-оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

МР13-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных

ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

МР14-способствовать формирования и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

МР15-умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.

МР16-способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

МР17-способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

МР18 – способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются УУД:

Регулятивные

- способность определять и формулировать цели и задачи деятельности (конечный результат), анализировать условия и различные эффективные пути их достижения;
- способность контролировать и управлять имеющимися ресурсами (время, силы, средства, возможности и пр.); оценивать правильность выполнения работы, ее соответствие запланированному результату и плану; вносить необходимые коррективы;
- способность осознавать и оценивать содержание и результаты выполнения запланированной работы; сравнивать свои результаты и способы их достижения с результатами и способами достижения других; анализировать полученный опыт и планировать перспективы его использования в будущем учебном процессе и внеурочной деятельности.

Познавательные

- анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления. Выявлять причины и следствия простых явлений;
- осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций; строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- создавать схематические модели с выделением существенных характеристик объекта.
- составлять тезисы, различные виды планов (простых, сложных и т.п.);
- преобразовывать информацию из одного вида в другой (таблицу в текст и пр.);
- вычитывать все уровни текстовой информации;
- уметь определять возможные источники необходимых сведений, производить поиск информации, анализировать и оценивать её достоверность.

Коммуникативные

- способность находить выход из спорных ситуаций и не создавать открытых конфликтов;
- способность принимать решения и грамотно отстаивать свою точку зрения; правильно формулировать и ставить вопросы; чётко и полно выражать мысли;
- способность контролировать своё поведение и поведение партнёров в группе; сотрудничать с одногруппниками и педагогом.
- способность воспринимать информацию в различных репрезентативных системах, создавать целостный образ (предмета, ситуации, явления, закона и пр.); способность получать необходимую информацию различными способами и из различных источников; владеть приемами ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач по разделам:

- основы строения вещества;
- химические реакции;
- строение и свойства неорганических веществ;
- строение и свойства органических веществ;
- кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций;
- растворы;
- химия в быту и производственной деятельности человека.

Расчётные задачи по химии делят на типы, а каждый тип на подтип.

Тип 1. Вычисление по химическим формулам.

Тип 2. Задачи на растворы.

Тип 3. Решение задач по химическим формулам.

Тип 4. Задачи на выведение формулы вещества.

Тип 5. Комбинированные задачи.

Тип 6. Задачи на кинетические закономерности.

Экспериментальные задачи – это задания практического характера, ответы на которые находят в процессе наблюдений за опытами или теоретического обоснования свойств веществ. По своему содержанию экспериментальные задачи можно классифицировать так: а) задачи на наблюдение; б) задачи на получение веществ; в) задачи на проведение характерных реакций; г) задачи на распознавание веществ; д) задачи на конструирование приборов.

Предметные результаты

По учебному **предмету ООП. 12 «Химия»** (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения углублённого курса химии должны включать требования к результатам освоения курса и дополнительно отражать:

ПРу01-сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

ПРу02-владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);

Пру03-сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные

химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

ПРу04-сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций;

ПРу05-сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определённым классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды простые эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций в прогнозировании возможностей их осуществления;

ПРу06-сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах); а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;

ПРб07-сформированность умений характеризовать электронное строение атомов в основном и возбуждённом состоянии химических элементов 1-4 периодов Периодической системы Д. И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия «s», «p», «d-электронные» орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов в периодах и группах Периодической системы.

ПРу08-владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека.

ПРу09-сформированность умений проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества; расчёты массы массы(объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворенного вещества или дано в избытке; расчёты массовой и объёмной доли выхода продукта реакции; расчёты теплового эффекта реакций, объёмных отношений газов;

ПРу10-сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;

ПРу11-сформированность умений самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

ПРу12-сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

ПРу13-сформированность умений осознать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1 Основы строения вещества		**20**	
Тема 1.1 **Строение атомов химических элементов и природа химической связи**	**Содержание учебного материала**	**12**	ЛР02 ЛР04 МР03 МР04 МР08 МР10 МР11 МР15 МР18 ПРу01 ПРу02 ПРу07
	Лекция №1. Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов(s-, p-, d- элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, её разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2 2	
	Демонстрации. Модели орбиталей различной формы. Модели из воздушных шаров пространственного расположения Sp- Sp^2 - Sp^3 гибридных орбиталей.		
	Лабораторный опыт. Наблюдения спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа.		
	Практическое занятие№1. «Решение заданий на составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т. п) и других неорганических соединений отдельных классов. Использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий.	2	

	Практическое занятие№2.Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов.	2	
	Самостоятельная работа (на выбор). 1.Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. 2.Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи».	4	
Тема 1.2 **Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева**	**Содержание учебного материала**	**8**	ЛР01 ЛР04 МР04 МР06 МР08 МР10 МР11 МР12 МР13 МР15 МР17 ПРу02 ПРу07
	Лекция №2 Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала. (И. В. Деберейнера, А.Э Шанкрутуа, Дж А Ньюлендса, Л.Ю Мейера), съезд химиков в Карслуэ.	**2**	
	Лекция №3. Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.	2	
	Демонстрации. Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.		
	Лабораторный опыт. Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.		
	Практическое занятие№3. «Характеристика элемента по его положению в периодической системе». Решение практико-ориентированных заданий на характеристику химических элементов «Металлические/неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с	2	

	их электронным строением и положение в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева.		
Раздел 2 Химические реакции		**32**	
Тема 2.1 **Типы химических реакций**	**Содержание учебного материала**	**22**	ЛР02 ЛР03 ЛР04 МР04 МР05 МР08 МР11 МР12 МР13 МР16 МР18 ПРу04 ПРу09 ПРу12
	Лекция №4. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Основные количественные законы в химии и расчёты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объём газов. Относительная плотность газов.	**2**	
	Лекция №5. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	**2**	
	Практическое занятие № 4. «Типы химических реакций**».** Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена». Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления». Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.	2	
	Практическое занятие №5 Расчёт количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакций. Расчёт количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси.	2	
	Практическое занятие №6. Решение задач на расчёт массовой или объёмной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного	2	
	Практическое занятие №7 Расчёт объёмных отношений газов Расчёт массы(объём, количество вещества)продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворённого вещества.	2	

	Практическое занятие №8. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно - восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно - восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители.	4	
	Практическое занятие №9 Электролиз растворов и расплавов солей.	2	
	Практическое занятие №10. «Комплексные соединения. Номенклатура комплексных соединений»	2	
	Лабораторный опыт. Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.		
Тема 2.2 Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Содержание учебного материала**	**10**	ЛР03 ЛР04 ЛР08 МР02 МР04 МР09 МР10 МР12 МР15
	Лекция№6. Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов**.** Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена, Составление реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз, Ступенчатый гидролиз.	**2**	
	Демонстрации. Сравнение электропроводности растворов электролитов. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах.		
	Лабораторный опыт. Характер диссоциации различных гидроксидов.		
	Практическое занятие№11. «Реакций ионного обмена. Составление их полных и сокращённых уравнений».	2	

	Практическое занятие№12. «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щёлочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	2	МР17 ПРу01 ПРу11 ПРу12
Раздел 3 Строение и свойства неорганических веществ		**24**	
Тема3.1 **Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ**	**Содержание учебного материала**	**8**	ЛР01 ЛР02 МР04 МР08 МР10 МР11 МР13 МР16 МР18 ПРу01 ПРу02 ПРу04
	Лекция№7. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной и тривиальной номенклатуре. Взаимосвязь неорганических веществ, Межмолекулярные взаимодействия Кристаллогидраты, Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решёток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решётки. Причины многообразия веществ.	2	
	Практическое занятие№13.Решение задач на расчёт массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле(смеси).	2	
	Практическое зантие№14.Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	2	

	Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.		ПРу05 ПРу12
Тема 3.2 **Физико-химические свойств неорганических веществ**	**Содержание учебного материала**	**10**	ЛР02 ЛР03 ЛР04 ЛР08 МР03 МР06 МР07 МР11 МР12 МР15 МР16 ПРу01 ПРу03 ПРу08
	Лекция№8. Металлы. Общие физические и химические свойства металлов Способы получения, Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV – VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов (на примере углерода, азота) в природе.	2	
	Лекция№9. Химические свойства основных классов неорганических веществ(оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	**2**	
	Демонстрации. Модели кристаллических решёток металлов. Модели кристаллических решёток йода, алмаза, графита.		
	Практическое занятие№15 «Свойства металлов». Исследование физических и химических свойств металлов. Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов, по распознаванию и получению соединений металлов.	2	
	Практическое занятие №16«Свойства неметаллов». Исследование физических и химических свойств неметаллов. Решение экспериментальных задач по химическим	2	

	свойствам неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.		ПРу11 ПРу13
Тема 3.3 **Производство неорганических веществ. Значение и применение их в быту и на производстве.**	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР03 ЛР06 ЛР07 МР01 МР03 МР08 МР13 МР14 МР15 МР16 МР17 ПРу08 ПРу10 ПРу12
	Лекция№10.Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Чёрная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочно-земельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность.	2	
	Практическое занятие№17. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов(в строительстве и других отраслях промышленности), новых источников энергии(альтернативные источники энергии(в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
Раздел 4 Строение и свойства органических веществ		**38**	ЛР01

Тема4.1 **Классификация, строение и номенклатура органических веществ.**	**Содержание учебного материала**	**12**	ЛР03 ЛР06 ЛР07 МР03 МР06 МР10 МР12 МР14 МР16 ПРу02 ПРу04 ПРу05 ПРу06 ПРу08 ПРу09 ПРу12
	Лекция№11. Предмет органической химии. Взаимосвязь органических и неорганических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А. М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развёрнутые и сокращённые) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	
	Практическое занятие№18. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращённых структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре.	2	
	Практическое занятие№ 19. «Составление изомеров и гомологов органических веществ».	2	
	Практическое занятие№ 20. Расчёты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементарного состава(в%).	2	
Тема 4.2	**Содержание учебного материала**	**18**	ЛР02

Свойства органических соединений	**Лекция№12.**Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов(особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): Предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; Непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источника высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	ЛР05 ЛР06 МР02 МР05 МР08 МР11 МР13 МР15 ПРу01 ПРу03 ПРу04 ПРу05 ПРу06 ПРу11
	Лекция№13.Кислородосодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла, как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла.	2	
	Лекция №14. Азотсодержащие соединения (амины, аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.		
	Лабораторные опыты. Изготовление шаростержневых и объёмных моделей изомерных аминов. Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке.		
	Практическое занятие№21. «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчётных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2	

	Практическое занятие №22. Решение расчётных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2	
	Практическое занятие№23. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами углеводородов органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2	
	Практическое занятие № 24. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами кислородосодержащих органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2	
	Практическое занятие № 25. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами азотосодержащих органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2	
Тема 4.3	**Содержание учебного материала**	**8**	ЛР02

Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.	**Лекция №15.** Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов- источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращение белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК и РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов**.** Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические плёнки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные плёнки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Структура и свойства органических веществ.	2	ЛР06 ЛР07 МР02 МР03 МР10 МР11 МР12 МР15 МР17 ПРу01 ПРу02 ПРу06 ПРу13
	Практическое занятие№26. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
Раздел. 5 Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		**12**	
Тема5.1	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР02

Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Лекция №16.** Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные) по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, её зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами.	2	ЛР08 МР02 МР05 МР08 МР10 МР11 МР13 МР15 МР17 ПРу01 ПРу08 ПРу09 ПРу10
	Демонстрации. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы.		
	Практическое занятие№ 27. «Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Изучение зависимости скорости химической реакции от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, поверхности соприкосновения и использования катализаторов».	2	
Тема5.2 **Термодинамические закономерности протекания химических реакций.**	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР02 ЛР03 ЛР08
	Лекция №17. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов и продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии Энергия Гиббса.	2	

Равновесие химических реакций.	Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.		МР03 МР05 МР07 МР13 МР16 МР18 ПРу08 ПРу09 ПРу12
	Демонстрации. Примеры необратимых реакций, идущих с образование м осадка, газа или воды. Примеры обратимых реакций.		
	Практическое занятие№28. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчёты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчёты теплового эффекта реакции.	2	
Раздел 6 Дисперсные системы		**13**	
Тема 6.1 **Дисперсные системы и факторы их устойчивости**	**Содержание учебного материала**	**10**	ЛР03 ЛР04 МР03 МР04 МР08 МР11
	Лекция №18. Дисперсные системы. Коллоидные системы Классификация дисперсных систем по составу. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворённого вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.	2	
	Лекция №19. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных	2	

	растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).		МР14 МР15 МР17 ПРу08 ПРу12
	Практическое занятие№29. Решение задач на приготовление раствора. Способы приготовления растворов. Массовая доля растворённого вещества	2	
	Практическое занятие №30. Решение практико-ориентированных расчётных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2 **Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации.**	**Содержание учебного материала**	**3**	ЛР03 ЛР04 ЛР08 МР02 МР07 МР08 МР10 МР11 МР13 МР17 МР18
	Практическое занятие №31. «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и в практической жизни человека.	2	

			ПРу01 ПРу02 ПРу03 ПРу10 ПРу12
Раздел 7 Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		**14**	
Тема 7.1 **Обнаружение неорганических катионов и анионов**	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР02 ЛР04 МР03 МР04 МР09 МР12 МР15 МР16 ПРу11 ПРу12 ПРу13
	Практическое занятие№32. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I- VI групп и анионов, в .т. ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
	Практическое занятие 33. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (анионов). Составление уравнений реакций обнаружения анионов I- VI групп, в .т. ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
Тема 7.2	**Содержание учебного материала**	**8**	ЛР02

Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	**Практические занятия№34, 35.** Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов. «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и /или схем.	2	ЛР03 МР02 МР03 МР04 МР09 МР11 МР17 ПРу11 ПРу12
	Практическое занятие № 36 Цветные реакции на белки. Денатурация белков при нагревании.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 8 Химия в быту и производственной деятельности человека.		**8**	
Тема 8.1 **Химия в быту и производственной деятельности человека.**	**Содержание учебного материала**	**8**	ЛР01 ЛР03 ЛР05 ЛР06
	Практическое занятие №37.Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	2	

	Практическое занятие №38.Кейсы (с учётом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	2	МР01 МР03 МР05 МР06 МР10 МР13 МР18 ПРу01 ПРу09 ПРу10 ПРу11 ПРу12
	Практическое занятие №39.Защита кейса: Представление результатов решений кейсов(выступление с презентацией).	2	
Консультации		4	
Всего:		163	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет химии:

1. Столы ученические для кабинета химии с сантехникой 14 шт., стулья 28 шт., стол демонстрационный с приставкой 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., вытяжной шкаф 1 шт., ноутбук Acer E1-531 1шт., проектор Proxima C3255 1 шт., экран 1 шт., звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт., металлический шкаф для хранения химической посуды и реактивов 2 шт, металлический сейф 2 шт, доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., набор химических реактивов по группам хранения, дидактические пособия.

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);
2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);
3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стёкла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические(50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стёкла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов(или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздатчные лотки; химические стаканы(50,100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы, секундомеры(таймеры), мерные пробирки(на 10-20мл) и мерные колбы(25,50,100и 200мл) водяная баня(или термостат),, конические колбы для титрования(50 и 100мл), индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала, универсальный индикатор, пипетки на 1, 10,50 мл(или дозаторы на 1,5 10мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100-150 мл, лабораторныеи/или аналитические весы, pH метры, сушильный шкаф, и другое лабораторное оборудование.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Теренин В.И.; Под ред. В. В. Лунина. Химия: учебник для 10 класса (углублённый уровень): / - 10-е изд., стереотипное - Москва: Издательство «Просвещение», 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-09-107226-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2089923 (дата обращения:). – Режим доступа: по подписке.

2. Еремин В. В., Кузьменко Н. Е., Дроздов А. А., Лунин В. В.; под ред. В. В. Лунина Химия: учебник 11-й класс (углублённый уровень)/. — 10-е изд., стер. — Москва: Издательство «Просвещение», 2023. — 480 с. - ISBN 978-5-09-107469-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2089926 (дата обращения:). – Режим доступа: по подписке.

3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Лёвкин А.Н. Химия учебник для 11 класса (углублённый уровень):. - 2-е изд. - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 432

с. - ISBN 978-5-09-099550-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2090564 (дата обращения:). – Режим доступа: по подписке.

4. Габриэлян О.С. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник/ О. С. Габриэлян, И. Г. Остроумов. – Издательский центр «Академия», 2020.- 208 с.,цв.ил.

5. Габриэлян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник/ О. С. Габриэлян, И. Г. Остроумов. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-256 с.,цв. ил.

6. Габриэлян О. С. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. Пособие длч студ. сред. проф. учеб. заведений / О. С. Габриэлян., Г, Г. Лысова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-224 с.

7. Габриэлян О. С. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / О. С. Габриэлян., Г, Г. Лысова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-224 с.

8. Ерыгин Д.П., Грабовый А .К. Задачи и примеры по химии с межпредметным содержанием(сп ецпредметы): Учеб. Пособие для СПТУ.- М.: Высш.шк., 2020.-176с.ISBN 5-06-001273 -5

Дополнительная литература

1. Ерохин Ю.М. Химия: учеб. для.студ. сред. проф. учеб. заведений/ Ю. М.Ерохин. -13-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2021.—400с.

2. Ерохин Ю.М. Химия: задачи и упражнения учеб. пособие / Ю.М. Ерохин. -2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

3. Глинка, Н.Л. Общая химия: учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2020. — 749 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт]. - URL: https://book.ru/book/935925 (дата обращения: 04.10.2020). Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шапова ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 431 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452143 (дата обращения: 05.10.2020).

4. Олейников, Н. Н. Химия. Алгоритмы решения задач и текст : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Н. Олейников, Г. П. Муравьева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452906 (дата обращения: 05.10.2020). Химия. Задачник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 238 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452161 (дата обращения: 05.10.2020).

Электронные ресурсы

1. www. pvg. mk. ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www. hemi. wallst. ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»). www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).
3. www. chem. msu. su (Электронная библиотека по химии).
4. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
5. www. 1september. ru (методическая газета «Первое сентября»).
6. www. hvsh. ru (журнал «Химия в школе»).
7. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
8. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата** *(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)*	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
ЛР01	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ЛР02	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ЛР03	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 Раздел 3. Тема 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ЛР04	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2	Собеседование, Написание реферата

	Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1	Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ЛР05	Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ЛР06	Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ЛР07	Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ЛР08	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
Метапредметные		
МР01	Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса

		Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР02	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 7. Тема 7.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР03	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 3. Тема 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3 Раздел 5. Тема 5.2 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР04	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР05	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР06	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 3. Тема 3.2	Собеседование, Решение кейса

	Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 8. Тема 8.1	Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР07	Раздел 1. Тема 3.2 Раздел 5. Тема 5.2 Раздел 6. Тема 6.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР08	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР09	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР10	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР11	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2	Собеседование,

	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.2	Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР12	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3 Раздел 7. Тема 7.1	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР13	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР14	Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 6. Тема 6.1	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР15	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий

МР16	Раздел 1. Тема Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.2 Раздел 7. Тема 7.1	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР17	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
МР18	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 5. Тема 5.2 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
Предметные		
ПРу01	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу02	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3 Раздел 6. Тема 6.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы

		Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу03	Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 6. Тема 6.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу04	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу05	Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу06	Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу07	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2	Собеседование, Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу08	Раздел 3. Тема 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1	Собеседование, Написание реферата

	Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1	Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу09	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу10	Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу11	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу12	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.2 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2 Раздел 8. Тема 8.1	Собеседование, Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий
ПРу13	Раздел 3. Тема 3.2	Собеседование,

	Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 7. Тема 7.1	Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение тестовых заданий

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебному предмету

ООП.12 ХИМИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

ВЛАДИВОСТОК 2025

1. Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.12 «Химия»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме другие формы контроля/дифференцированного зачета (с использованием оценочного средства выполнение письменных заданий).

2. Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные	
ЛР01	сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами
ЛР02	готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом
ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности
ЛР04	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни
ЛР05	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем
ЛР06	неприятие действий, приносящих вред окружающей среде
ЛР07	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира
ЛР08	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе
метапредметные	
МР01	умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности

МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем
МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
МР05	умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей
МР06	владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами
МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения
МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
МР09	владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы
МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы
МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
МР13	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений
МР14	способствовать формирования и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
МР15	умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям
МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе

МР17	способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
МР18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека
предметные	
ПРу01	сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде
ПРу02	владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)
ПРу03	сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу
ПРу04	сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных

	(развернутых, сокращенных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций
ПРу05	сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определённым классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды простые эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций в прогнозировании возможностей их осуществления
ПРу06	сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах); а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций
ПРу07	сформированность умений характеризовать электронное строение атомов в основном и возбуждённом состоянии химических элементов 1-4 периодов Периодической системы Д. И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия «s», «p», «d-электронные» орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов в периодах и группах Периодической системы
ПРу08	владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека
ПРу09	сформированность умений проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества; расчёты массы массы(объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворенного вещества или дано в избытке; расчёты массовой и объёмной доли выхода продукта реакции; расчёты теплового эффекта реакций, объёмных отношений газов
ПРу10	сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией

ПРу11	сформированность умений самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность
ПРу.12	сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей
ПРу13	сформированность умений осознать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека

3. Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы строения вещества				
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), Тема 1.1 Реферат 1 (п.5.2 Практическая работа 1 (п. 5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 1-135)
	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		

	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПРу01	Способность формировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и		

		пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу02	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)		

	ПРу07	способность характеризовать электронное строение атомов в основном и возбуждённом состоянии химических элементов 1-4 периодов Периодической системы Д. И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия «s», «p», «d-электронные» орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов в периодах и группах Периодической системы		
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева	ЛР01	Способность формировать чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-8), Тема 1.2 Практическая работа 2 (п. 5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 1-135)
	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	МР06	владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать		

		действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	ПРу02	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг,		

		риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)		
	ПРу07	способность характеризовать электронное строение атомов в основном и возбуждённом состоянии химических элементов 1-4 периодов Периодической системы Д. И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия «s», «p», «d-электронные» орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов в периодах и группах Периодической системы		
Раздел 2. Химические реакции				
Тема 2.1. Типы химических реакций	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), Тема 2.1 Практическое занятие (.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых
	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		

	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		заданий (п.6.4 1-135)
	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	МР05	Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом		

		имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	МР18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПРу04	Уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций		
	ПРу09	способность проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с		

		количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества; расчёты массы массы(объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворенного вещества или дано в избытке; расчёты массовой и объёмной доли выхода продукта реакции; расчёты теплового эффекта реакций, объёмных отношений газов		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Тема 2.2. Электроли-тическая диссоциация и ионный обмен	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6), Тема 2.2	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 1-135)
	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	ЛР08	способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем	Реферат 2 (п. 5.2)	
	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	Практическое занятие (п.5.4)	

	МР09	владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	Пру01	Способность формировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу11	способность уметь самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение		

		свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Раздел 3.Строение и свойства неорганических веществ				
Тема3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	ЛР01	Способность формировать чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-9), Тема 3.1 Выполнение практических работ (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 1-135)
	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом		
	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		

	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	МР18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПРу01	Способность сформировывать представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о		

		месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу02	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах		

		химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)		
	ПРу04	Уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций		
	ПРу05	Уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определённым классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды простые эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций в		

		прогнозировании возможностей их осуществления		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), Тема 3.2 Реферат 3(п.5.2) Выполнение практических работ (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 1-135)
	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		
	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	ЛР08	способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР06	владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами		
	МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого		

		члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	Пру01	Способность формировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу03	Способность выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических		

		веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу		
	ПРу08	Способность владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека		
	ПРу11	способность уметь самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность		
	ПРу13	способность осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека		
Тема 3.3. Производство неорганически	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного	Вопросы для собеседования (п. 5.1,	

х веществ. Значение и применение их в быту и на производстве.		интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	вопросы 1-5), Тема 3.3	
	ЛР06	Способность не принимать действий, приносящих вред окружающей среде	Реферат 4 (п.5.2)	
	ЛР07	способность совершенствовать языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира		
	МР01	Уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Выполнение практических работ (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 1-135)
	МР03	готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	МР14	способствовать формирования и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в		

		деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	ПРу08	Способность владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека		
	ПРу10	способность уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ				
Тема4.1. Классификация,	ЛР01	Способность формировать чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1,	вопросы на собеседование

строение и номенклатура органических веществ		профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами	вопросы 1-9), Тема 4.1	и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3)
	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Реферат 6 (п.5.2)	Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР06	Способность не принимать действий, приносящих вред окружающей среде	Выполнение практических работ (п.5.4)	
	ЛР07	способность совершенствовать языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР06	владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	МР14	способствовать формирования и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		

	ПРу02	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)		
	ПРу04	Уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и		

		структурных (развернутых, сокращенных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций		
	ПРу 05			
	ПРу06	Способность подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах); а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций		
	ПРу08	Способность владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека		
	ПРу09	способность проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества; расчёты массы массы(объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой		

		долей растворенного вещества или дано в избытке; расчёты массовой и объёмной доли выхода продукта реакции; расчёты теплового эффекта реакций, объёмных отношений газов		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-10), Тема 4.2 Выполнение практических работ (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР05	способность формировать экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем		
	ЛР06	Способность не принимать действий, приносящих вред окружающей среде		
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		
	МР05	Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		

	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	ПРу01	Способность сформировывать представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу03	Способность выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других		

		предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу		
	ПРу04	Уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций		
	ПРу05	Уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определённым классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды простые эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для		

		экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций в прогнозировании возможностей их осуществления		
	ПРу06	Способность подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах); а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций		
	ПРу11	способность уметь самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность		
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы), Тема 4.3 Реферат 5 (п.5.2)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР06	Способность не принимать действий, приносящих вред окружающей среде		
	ЛР07	способность совершенствовать языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира		
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной		

		деятельности, навыками разрешения проблем	Выполнение практических работ (п.5.4)	
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	ПРу01	Способность формировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых		

		материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу02	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)		
	ПРу02	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие		

		понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)		
	ПРу06	Способность подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах); а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций		
	ПРу13	способность осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной		

		допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека		
Раздел. 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций				
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-11), Тема 5.1 Выполнение практических работ (п.5.4	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР08	способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		
	МР05	Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников,		

		обсуждать результаты совместной работы		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	ПРу01	Способность формировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу08	Способность владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека		

	ПРу09	способность проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества; расчёты массы массы(объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворенного вещества или дано в избытке; расчёты массовой и объёмной доли выхода продукта реакции; расчёты теплового эффекта реакций, объёмных отношений газов		
	ПРу10	способность уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией		
Тема5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций.	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), Тема 5.2 Выполнение практических работ (п.5.4	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		
	ЛР08	способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,		

		применению различных методов познания		
	МР05	Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		
	МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	МР18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПРу08	Способность владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека		
	ПРу09	способность проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы		

		вещества; расчёты массы массы(объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворенного вещества или дано в избытке; расчёты массовой и объёмной доли выхода продукта реакции; расчёты теплового эффекта реакций, объёмных отношений газов		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Раздел 6 Дисперсные системы				
Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6), Тема 6.1 Решение практического задания (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации		

		различных видов и форм представления		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР14	способствовать формирования и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	ПРу08	Способность владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений в практической деятельности человека		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Тема6.2	ЛР03	способность использовать достижения современной химической		

Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации		науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-4), Тема 6.2 Решение практического задания (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	ЛР08	способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		
	МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план		

		решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	МР18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПРу01	Способность формировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении экологического, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРу02	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) –изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь («сигма» и пи-связь», кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия(структурная, геометрическая(цис-транс-изомерия), типы химических реакций(гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные,		

		дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства(на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти)		
	ПРу03	Способность выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу		
	ПРу10	способность уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных		

		решений проблем в ситуациях, связанных с химией		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Раздел 7 Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ				
Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3), Тема 7.1 Выполнение практических работ (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР04	способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	МР09	владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	МР12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять		

		творчество и воображение, быть инициативным		
	МР15	уметь давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	МР16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	ПРу11	способность уметь самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
	ПРу13	способность осознавать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их		

		вредного воздействия на организм человека		
Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов и использование качественных реакций	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-2), Тема 7.2 Выполнение практических работ (п.5.4)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		
	МР03	готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР04	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	МР09	владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	МР11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		

	МР17	понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	ПРу11	способность уметь самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		
Раздел 8 Химия в быту и производственной деятельности человека				
Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека.	ЛР01	Способность формировать чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6), Тема 8.1 Рефераты 7, 8 (п.5.2)	вопросы на собеседование и задачи (п. 6.1, 6.2, 6.3) Решение тестовых
	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в		

		выбранной профессиональной деятельности	Решение кейсов (п .5.5)	заданий (п.6.4 136-250)
	ЛР05	способность формировать экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем		
	ЛР06	Способность не принимать действий, приносящих вред окружающей среде		
	МР01	Уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР05	Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		
	МР06	владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами		
	МР10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы		
	МР13	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		

	МР18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПРу09	способность проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: расчёты по нахождению химической формулы вещества; расчёты массы массы(объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворенного вещества или дано в избытке; расчёты массовой и объёмной доли выхода продукта реакции; расчёты теплового эффекта реакций, объёмных отношений газов		
	ПРу10	способность уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией		
	ПРу11	способность уметь самостоятельно планировать и проводит химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородосодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме		

		результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность		
	ПРу12	способность осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать её и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, защита сообщения, доклад, индивидуального / группового проекта, дифференцированных зданий, заданий практических работ)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов Химии, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов, изучаемых Химии, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории,

несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Оценка экспериментальных умений

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимися и письменного отчета за работу.

5 баллов - работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием; проявлены организационно - трудовые умения, поддерживаются чистота рабочего места и порядок (на столе, экономно используются реактивы).

4 балла - работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

3 балла - работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности на работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

2 балла - допущены две (и более) существенные ошибки в ходе: эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя; работа не выполнена, у учащегося отсутствует экспериментальные умения.

Оценка умений решать расчётные задачи

5 баллов - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом;

4 балла - в логическом рассуждении и решения нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

2 балла - имеется существенные ошибки в логическом рассуждении и решении. Отсутствие ответа на задание.

Оценка письменных контрольных работ

5 баллов - ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

4 балла - ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

2 балла - работа выполнена меньше, чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок. Работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных заданий экзаменационного билета)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования.

Раздел 1. Основы строения вещества

Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи

Проверяемые результаты обучения- ЛР02 ЛР04 МР03 МР04 МР08 МР10 МР11 МР15 МР18 ПРу01 ПРу02 ПРу07

1.Чтобы было, если бы принцип Паули не соблюдался?

2.Что такое провал электрона?

3. Чем отличаются понятия валентности и степени окисления?

4.Почему, в отличие от большинства элементов- неметаллов, самые яркие представители их – галогены- не образуют аллотропных модификаций? Напишите структурные формулы веществ: CO, CaF_2 , F_2 , O F_2?

5. Докажите, что все типы химической связи имеют общую природу?

6.Что такое главное квантовое число?

7.Что такое «электронное» облако и как это понятие соотносится с понятием «орбиталь»

Тема1.2. Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева

Проверяемые результаты обучения- ЛР01 ЛР04 МР04 МР06 МР08 МР10 МР11 МР12 МР13 МР15 МР17 ПРу02 ПРу07

1.Почему так похожи свойства лантана и лантаноидов, актиния и актиноидов?

2.Какова общая формула высшего гидроксида, соответствующего элементам VII группы? Каков его характер?

3.Почему водород, в отличие от всех других элементов, записывают в Периодической таблице Д.И. Менделеева дважды.

4.Почему элементы главных подгрупп второго и третьего периода называют химическими аналогами? В чём проявляется аналогия?

5.Составьте электронную и графическую формулу для химического элемента под номером 13.

6.Составьте электронную и графическую формулу для химического элемента под номером 21.

7.Расположите следующие элементы: хлор, алюминий, кремний, натрий- в порядке увеличения радиусов атомов

8.Атом элемента имеет на пять электронов больше, чем ион алюминия. Назовите элемент, Составьте электронные формулы его атома в возбуждённом и невозбуждённом состоянии. Укажите, какими валентными возможностями располагают этого химического элемента.

Раздел 2. Химические реакции

Тема 2.1. Типы химических реакций

Проверяемые результаты обучения- ЛР02 ЛР03 ЛР04 МР04 МР05 МР08 МР11 МР12 МР13 МР16 МР18 ПРу04 ПРу09 ПРу12

1.Дайте характеристику реакции синтеза оксида серыVI

2.В чём проявляются особенности реакций замещения у органических веществ?

3.Дайте характеристику реакции метана с хлором по всем признакам классификации.

4.Рассчитайте тепловой эффект реакции окисления 70 кг азота в оксид азота II.

5. Расставьте коэффициенты в уравнениях реакций, укажите тип реакции:

а) $FeCl_2 + Cl_2 \rightarrow FeCl_3$;б) $Al(OH)_3 \rightarrow Al_2O_3 + H_2O$; в) $FeCl_3 + NaOH \rightarrow NaCl + Fe(OH)_3$

6.При соединении 18г алюминия с кислородом выделяется 547 кДж теплоты. Составьте термохимическое уравнение реакции

7. В следующих реакциях, в которых окислитель и восстановитель находятся в одном и том же веществе(реакция внутримолекулярного окисления- восстановления), расставьте коэффициенты:

а) $NH_4NO_3 \rightarrow N_2O + H_2O$

б)KClO3 →KCl + O2

Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен

Проверяемые результаты обучения: ЛР03 ЛР04 ЛР08 МР02 МР04 МР09 МР10 МР12 МР15 МР17 ПРу01 ПРу11 ПРу12

1.Какие вещества относятся к электролитам, а какие к неэлектролитам?

2.Заполните таблицу

3.Составьте молекулярные и ионные уравнения реакций между веществами: а) КОН и $MgCI_2$

б) K_2CO_3и HNO_3

4.Напишите полные и сокращённые ионные уравнения возможных реакций между попарно сливаемыми растворами солей: нитрат серебра, карбонат натрия, хлорид кальция, фосфат калия

5. Составьте уравнения диссоциации следующих электролитов:

1. Сульфат натрия
2. Карбонат натрия
3. Хлорид аммония
4. Ацетат натрия

6.Указать электролиты среди следующих веществ: :

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ

Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ

Проверяемые результаты обучения- ЛР01 ЛР02 МР04 МР08 МР10 МР11 МР13 МР16 МР18 ПРу01 ПРу02 ПРу04 ПРу05 ПРу12

1.Назовите общие классы неорганических веществ

2.Запишите структурную формулу серной кислоты

3.Какие вы знаете вещества с двойственной функцией?. Приведите примеры таких веществ и подтвердите такую двойственность свойств уравнениями соответствующих реакций

4.Выберите оксиды из следующих веществ

H_2SO_4	SO_3	Fe_2O_3	CO_2	H_2SiO_3	$CaCO_3$	CaO	CO
SiO_2	NaOH	$Al(OH)_3$	Mn_2O7	FeO	SO_2	N_2O_5	Na_2O

5. Отнесите природу оксидов. Ответы запишите в таблицу

Na_2O	SO_2	K_2O	CuO	CrO_3	Mn_2O_7	SiO_2	N_2O_5
CaO	SO_3	P_2O_5	FeO	MnO	Al_2O_3	BeO	Fe_2O_3

6.Некоторая кислота содержит водород (2,2%), иод (55,7%) и кислород (42,1%). Определите простейшую формулу этой кислоты.

7. Выписать из списка веществ оксиды, основания, кислоты , соли и назвать их: H_2SO_4 , $Cu(OH)_2$,K_3PO_4, CaO,

8. Составить формулы соединений: а) оксида углерода(II) ,б) гидроксида меди (II), в) хлороводородной кислоты, г) сульфата натрия

9. Запишите в поле ответа номера выбранных соединений

ФОРМУЛА ВЕЩЕСТВА	**КЛАСС/ГРУППА**

А) NH_4HCO_3	1) соль средняя
Б) KF	2) оксид кислотный
В) NO	3) оксид несолеобразующий
	4) соль кислая

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ

Проверяемые результаты обучения- ЛР04, ЛР08, МР03, МР06, МР07, ПР03, ПР04, ПР06, ПР09

1.Написать уравнения химических реакций, а к буквам г и д составить ионные формы:

а) $H_2SO_4 + Mg$ б) $Na_2O + HBr$ в) $H_2SO_3 + CaO$ г) $CaCO_3 + HCl$ д) $AlCl_3 + AgNO_3$ е) $Ba(OH)_2 + SiO_2$

2. Осуществить переходы: калий → оксид калия → гидроксид калия → сульфат калия

3. Задача: Сколько кг натрия потребуется для реакции взаимодействия с 16 кг серы, содержащей 25% примесей, если схема реакции: $Na + S \rightarrow Na_2S$

4.Сколько кг натрия потребуется для реакции взаимодействия с 16 кг серы, содержащей 25% примесей, если схема реакции: $Na + S \rightarrow Na_2S$

5. Закончить уравнения реакция:

а)H2SO4(конц.) + Zn =;

б)HNO3(разб.) + Ni =

Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение их в быту и на производстве.

Проверяемые результаты обучения- ЛР03 ЛР06 ЛР07 МР01 МР03 МР08 МР13 МР14 МР15 МР16 МР17 ПРу08 ПРу10 ПРу12

1. Написать химические формулы веществ, находящихся в трех колбах, если:

A. раствор из первой колбы окрашивает пламя в желтый, а из второй – в фиолетовый цвет;
B. при нагревании образца из третьей колбы с NaOH появился запах аммиака;
C. при приливании раствора $AgNO_3$ во всех образцах выпали осадки белого цвета, причем в образце из третьей колбы осадок растворился при добавлении воды;
D. добавление раствора $BaC1_2$ способствовало выпадению белых осадков в образцах из второй и третьей колб;
E. приливание раствора HC1 привело к бурному выделению газа в образце из второй колбы, причем этот газ вызвал помутнение раствора $Ca(OH)_2$.

Ответ подтвердить уравнениями соответствующих реакций в молекулярной и молекулярно-ионной форме.

2. Определить, в какой именно колбе содержится каждое из указанных веществ.

В четырех колбах без этикеток содержатся растворы следующих веществ: соляной кислоты, хлорида бария, сульфата калия, фосфата калия. Используя дополнительно раствор $AgNO_3$, определить, в какой именно колбе содержится каждое из указанных веществ. Ответ подтвердить уравнениями реакций в молекулярной и молекулярно-ионной форме.

3. Определить состав содержимого второй и третьей пробирок

В пять пробирок, содержащих растворы хлоридов калия, меди (II), бария, алюминия и железа (III), добавили раствор NaOH. Указать, в каких именно пробирках находились данные соли, если в первой пробирке выпал осадок белого цвета, в четвертой – голубого цвета, в пятой – бурого цвета, а во второй и третьей осадка не образовалось. При помощи какого реагента можно определить состав содержимого второй и третьей пробирок? Ответ подтвердить уравнениями соответствующих реакций в молекулярной и молекулярноионной форме.

4. Указать, в какой именно пробирке находится каждая соль

В пять пробирок, содержащих растворы сульфатов натрия, марганца (II), меди (II), алюминия и хрома (III), добавили раствор NaOH. Указать, в какой именно пробирке находится каждая соль, если в четвертой пробирке выпал осадок голубого цвета, в третьей – синевато-серого цвета, в первой и пятой пробирках – белого цвета, причем осадок в пятой пробирке растворился при добавлении избытка NaOH, а во второй пробирке осадка не образовалось. Ответ подтвердить уравнениями соответствующих реакций в молекулярной и молекулярно-ионной форме.

5. Используя выданные реактивы, проведите характерные реакции на ионы и докажите качественный состав хлорида железа (III).

Для определения катионов железа Fe+3 прилейте в одну пробирку роданид калия KSCN. Для определения анионов хлора Cl - прилейте в другую пробирку нитрат серебра AgNO3. Уравнения реакций запишите в молекулярной, полной ионной и сокращенной ионной формах.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ

Тема4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ

Проверяемые результаты обучения- ЛР01 ЛР03 ЛР06 ЛР07 МР03 МР06 МР10 МР12 МР14 МР16 ПРу02 ПРу04 ПРу05 ПРу06 ПРу08 ПРу09 ПРу12

1.Какие вещества называются органическими?

2.На конкретных примерах поясните, что такое изомерия?

3.Чем отличается структурная изомерия от пространственной?

4.Что подразумевал А. М. Бутлеров под химическим строением вещества?

5.Назовите кислородосодержащие функциональные группы. Приведите примеры соединений, содержащих эти группы.

6.Приведите пример азотсодержащего ациклического соединения. Напишите его структурную формулу.

7.Напишите структурные формулы соединений, названия которых: а) пропен; б) пентин-1; в)2-метилпентан; г) пропаналь; д) пентин-2; е) пропановая кислота

8. Атомы углерода в алканах находятся в состоянии: а) sp-гибридизации; б) pp-гибридизации; 7 в) sp 3 -гибридизации; г) в негибридном состоянии

9. Вещество CH3–CH(CH3)– CH(CH3)–CH3 называется: а) 2,3,4-триметилоктан; б) н-гексан; в) 2,3-диметилбутан; г) 3,4-диметилпентан.

Тема 4.2. Свойства органических соединений

Проверяемые результаты обучения- ЛР02 ЛР05 ЛР06 МР02 МР05 МР08 МР11 МР13 МР15 ПРу01 ПРу03 ПРу04 ПРу05 ПРу06 ПРу11

1.Расшифруйте следующую цепочку превращений. Назовите соединения А, Б, В: этан + CI_2→**А + Na→Б+** Br_2→**В**

2.Какие соединения могут быть получены каталитическим окислением метана в различных условиях?. Напищите уравнения соответствующих реакций

3.Предложите способ получения2-хлорпропана из 1-хлорпропана. Напишите уравнения соответствующих реакций.

4.Предложите способ очистки этана от примесей этилена. Напишите уравнения соответствующих реакций.

5.Предложите способы получения ацетилена из неорганических веществ. Напишите уравнения соответствующих реакций.

6.При взаимодействии бутадиена-1,3 с бромом возможно образование разных соединений,

что это за соединения?

7.Какие ароматические углеводороды могут образоваться при дегидроциклизации н-октана? Что это за соединения?

8.Составьте уравнения реакции получения метилформиата →сложного эфира метанола и муравьиной кислоты. В каких условиях следует проводить эту реакцию?

9.Как осуществить превращения. Составьте уравнения, укажите названия веществ и условия реакций. 1. Этан → этилен → этанол → бутадиен–1,3 → СКБ(синтетический каучук бутадиеновый).

10.К какому атому углерода присоединится хлор в результате реакции: 1 2 3 4 CH3 —C ═ CH — CH3 + HCI → | CH3 1). к первому 2). ко второму 3). к третьему 4). к четвертому

Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.

Проверяемые результаты обучения- ЛР02 ЛР06 ЛР07 МР02 МР03 МР10 МР11 МР12 МР15 МР17 ПРу01 ПРу02 ПРу06 ПРу13

1.В нашем распоряжении имеется газовая горелка и набор реактивов:1) водный раствор NaOH; 2) разбавленная H_2SO_4;3) водный раствор Na_2CO_3;4) водный раствор $KMnO_4$ 5)бромная вода; 6) водный раствор $CuSO_4$;7)аммиачный раствор оксида серебра; 8)вода.

В двух пробирках содержатся следующие вещества:

1 вариант: а) бензойная кислота; б) анилин

2 вариант: а) глюкоза; б)сахароза;

3 вариант: а) глюкоза; б) глицерин.

4 вариант: а) уксусная кислота; б)этиловый спирт.

5 вариант: а) формалин; б) этиловый спирт

С помощью минимального числа реагентов (указанных в начале работы) определите содержимое каждой из пробирок. Напишите уравнения соответствующих реакций.

Раздел. 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций.

Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций.

Проверяемые результаты обучения- ЛР02 ЛР08 МР02 МР05 МР08 МР10 МР11 МР13 МР15 МР17 ПРу01 ПРу08 ПРу09 ПРу10

1.Какую величину называют температурным коэффициентом?

2.Какие вещества называются катализаторами?

3.Как называются биологические катализаторы?

4. Во сколько раз изменится скорость реакции $2A + B \rightarrow A_2B$, если концентрацию вещества А увеличить в 2 раза, а концентрацию вещества В уменьшить в 2 раза?

5.Почему скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике?

6.Почему на мукомольных заводах иногда происходят взрывы?

7.Почему жидкий бензин и этанол горят спокойно, а пары этих веществ в смеси с воздухом взрываются?

8.Какие реакции называются необратимыми?

9. Что называется химическим равновесием?

10.В какую сторону сместится химическое равновесие системы $AB \leftrightarrow A+B$, если повысить температуру на 30^0С? Температурные коэффициенты прямой и обратной реакций соответственно равны 2 и 3.

11.В каком направлении сместится химическое равновесие системы $2CO + 2H_2 \leftrightarrow CH_4 + CO_2$, если концентрации всех веществ уменьшить в 2 раза?

Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций.
Проверяемые результаты обучения- ЛР02 ЛР03 ЛР08 МР03 МР05 МР07 МР13 МР16 МР18 ПРу08 ПРу09 ПРу12

Равновесие химических реакций.

1. Что такое обратимые и необратимые химические реакции
2. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов
3. Создания оптимальных условий протекания химических процессов.
4. Понятие об энтальпии и энтропии Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него
5. Роль смещения равновесия в технологических процессах.

Раздел 6. Растворы
Проверяемые результаты обучения- ЛР03 ЛР04 МР03 МР04 МР08 МР11 МР14 МР15 МР17 ПРу08 ПРу12

Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости

1. Дисперсные системы. Коллоидные системы Классификация дисперсных систем по составу?
2. Коллоидные системы. Истинные растворы?
3. Растворение как физико-химический процесс?
4. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость.
5. Что называется массовой долей растворённого вещества?
6. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности?

Тема 6.2 Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации.
Проверяемые результаты обучения: ЛР03 ЛР04 ЛР08 МР02 МР07 МР08 МР10 МР11 МР13 МР17 МР18 ПРу01 ПРу02 ПРу03 ПРу10 ПРу12

1. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей.
2. Свёртывание крови как биологический синерезис, его значение.
3. Суспензии, эмульсии, коллоидного раствора.
4. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и в практической жизни человека.

Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ

Проверяемые результаты обучения- ЛР02 ЛР04 МР03 МР04 МР09 МР12 МР15 МР16 ПРу11 ПРу12 ПРу13

Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов

1. Что такое качественные химические реакции для обнаружения неорганических веществ (катионов)?
2. Какие качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов).

3. Какие реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.

Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций

1. Какие качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др?

2. Как можно проводить качественный анализ органических соединений?

Раздел 8 Химия в быту и производственной деятельности человека.

Проверяемые результаты обучения ЛР01 ЛР03 ЛР05 ЛР06 МР01 МР03 МР05 МР06 МР10 МР13 МР18 ПРу01 ПРу09 ПРу10

ПРу11 ПРу12

Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека.

1.Докажите, что без химии немыслим современный быт человека.

2.Какую роль играют витамины? Ка их применять? Как сохранять витамины в пище?

3. Что такое СМС? Какие преимущества и недостатки имеют они по сравнению с мылами?

4.Какие чистящие и моющие средства вы используете в быту? Каковы основы их наиболее безопасного применения?

5.Расскажите о бытовых пестицидах, которые вы применяете дома, на даче или на приусадебном участке. Каковы правила их безопасного применения?

6. Химия и красота (роль химии в косметике).

5.3 Примеры тестовых заданий

Входной контроль.

Примечание. Преподаватель определяет количество вопросов из предложенных.

Вариант первый

1.Электронная формула внешнего энергетического уровня атома кремния

1)$3s^2 3p^2$; 2)$3s^2 3p^4$; 3)$4s^2 4p^2$; 4)$4s^2 4p^4$.

2.Химическая связь в молекуле NH_3:

1)ионная; 2)ковалентная полярная; 3)металлическая;4)ковалентная неполярная.

3.Наиболее ярко выраженные неметаллические свойства проявляет:

1)Si; 2)C; 3)Sn; 4)Ge.

4.Оксиды фосфора (V) и цинка являются соответственно:

1)кислотным и основным; 2)основным и кислотным; 3)кислотным и амфотерным; 4)основным и основным.

5.К реакциям замещения относится реакция:

1)$2Na + O_2 = 2Na_2O_2$; 2)$CaCO_3 = CaO + CO_2\uparrow$; 3)$NaOH + HCI = NaCI + H_2O$; 4)$Zn + H_2SO_4 = ZnSO_4 + H_2\uparrow$

6.Вещества, которые при диссоциации образуют в качестве анионов только гидроксид-ионы, являются:

1)кислотами; 2)средними солями; 3)щелочами; 4)кислыми солями.

7.Сумма коэффициентов перед формулами неэлектролитов в уравнении реакции

$Fe + 2HCI(p\text{-}p) = FeCI_2 + H_2\uparrow$ равна: 1)2; 2)3; 3)4; 4)5.

8.Суммы всех коэффициентов в полном и сокращенном ионных уравнениях реакции между растворами сульфата натрия и хлорида бария равны:

1)11 и 3; 2)11 и 5; 3)9 и 3; 4)9 и 5.

9.Сокращенное ионное уравнение реакции $Mg^{2+} + 2OH^- = Mg(OH)_2\downarrow$ соответствует взаимодействию:

1)раствора соли магния со щелочью;
2)нерастворимой соли магния со щелочью;
3)раствора соли магния с нерастворимым основанием;
4)нерастворимой соли магния с нерастворимым основанием.

10.Реакция ионного обмена идет до конца в результате выделения газа при взаимодействии:

1)$Cu(OH)_2$ с H_2SO_4; 2)KOH с $Zn(NO_3)_2$; 3)$Ca(HCO_3)_2$ с HCI; 4)Na_2CO_3 с $CaCI_2$.

11.В схеме превращений

1 2 3 4

$N_2 \longrightarrow NH_3 \longrightarrow NH_4CI \longrightarrow NH_3 \longrightarrow N_2$

повышенная температура необходима для проведения реакций:

1)1,2,3; 2)1,3,4; 3)1,2,4; 4) 2,3,4.

12.Карбонат - ионы можно обнаружить водным раствором:

1)хлороводорода; 2)хлорида натрия; 3)гидроксида натрия; 4)сульфата аммония.

13.С наименьшей скоростью при комнатной температуре протекает реакция

1)Fe и O_2; 2)$CaCO_3$ и HCI(р-р); 3)NaOH(р-р) и H_2SO_4(р-р); 4)$CuSO_4$(р-р) и NaOH(р-р).

14.Химическое равновесие в системе

FeO(т) +H_2(г)↔ Fe(т) + H_2O(г) — Q смеситься в сторону продукта реакции при:

1)повышении давления; 2)повышении температуры; 3)понижении давления;
4)использовании катализатора.

15.Сульфат кальция относиться к классу:

1)оксидов; 2)оснований; 3)солей; 4)кислот.

16.Как изменяется радиус атома в ряду Li – Na –K?

1)не изменяется; 2)сначала увеличивается, потом уменьшается; 3)уменьшается;
4)увеличивается.

17.Какой из металлов не реагирует с водным раствором сульфата меди (II):

1)железо; 2)серебро; 3)олово; 4)натрий.

18.При взаимодействии с неметаллами металлы проявляют свойства:

1)окислительные; 2)кислотные; 3)восстановительные; 4)основные.

19.Формула вещества, обозначенного «X» в схеме превращений:

$P \longrightarrow X \longrightarrow H_3PO_4$,

1)PH3; 2)Ca_3P_2; 3)P_2O_5; 4)PCI_5.

20.Фосфат кальция можно получить реакцией ионного обмена при взаимодействии:

1)кальция с фосфорной кислотой; 2)оксида кальция с оксидом фосфора(V);
3)сульфата кальция с фосфорной кислотой; 4)фосфата натрия с хлоридом кальция.

21.Сырьем для получения кислорода в промышленности служит:

1)бертолетова соль $KClO_3$; 2)перманганат калия $KMnO_4$; 3)воздух; 4)пероксид водорода H_2O_2.

22.Определите массовую долю железа в оксиде железа(III):

1)20%; 2)25%; 3)30%; 4)35%.

23.Серу массой 1,6г сожгли в кислороде. Определите объем оксида серы(IV), измеренный при нормальных условиях, который образовался при этом:

1)11,2л; 2)1,12л; 3)112л; 4)0,112л.

24.Определите массовую долю сахара в растворе, полученном растворением 10г сахара в 190г воды? 1)0,5; 2)0,1; 3)0,05; 4)2.

Ответы
Входной контроль по химии 1 курс
Вариант первый

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответ	1	2	2	3	4	3	1	1	1	3	2	1
№ вопроса	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Ответ	1	2	3	4	2	3	3	4	3	4	2	3

Входной контроль по химии 1 курс
Вариант второй

1.Электронная формула атома $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^4$. Химический символ и формула водородного соединения этого элемента:

1)C и CH_4; 2)Si и SiH_4; 3)O и H_2O;
4)S и H_2S.

2.Химическая связь в оксиде лития:

1)ионная; 2)ковалентная полярная; 3)металлическая; 4)ковалентная неполярная.

3.В малых периодах периодической системы химических элементов с увеличением заряда ядер радиусы атомов:

1)увеличиваются; 2)изменяются периодически;
3)уменьшаются; 4)не изменяются.

4.Формулы основного и кислотного оксидов соответственно:

1)FeO и BeO; 2)CaO и CrO_3; 3)P_2O_5 и CO_2; 4)SO_3 и CaO.

5.Коэффициент перед формулой восстановителя в уравнении реакции горения алюминия в кислороде:

1)1; 2)2; 3)3; 4)4.

6.Вещества, которые при диссоциации образуют только катионы металла и гидроксид-ионы, являются:

1)кислотами; 2)солями; 3)щелочами; 4)амфотерными гидроксидами.

7.Лампочка прибора для испытания веществ на электропроводность загориться при погружении электродов в:

1)соляную кислоту; 2)хлорид калия (крист.); 3)оксид железа(III); 4)дистиллированную воду.

8.Суммы всех коэффициентов в полном и сокращенном ионном уравнениях реакций между растворами сульфата цинка и нитрата бария равны:

1)9 и 4; 2)10 и 3; 3)12 и 4; 4)12 и 3.

9.Сокращенное ионное уравнение реакции: $Ca^{2+} + SO_4^{2-} = CaSO_4$ соответствует взаимодействию в растворе:

1)$CaCI_2$ с $BaSO_4$; 2)$CaCI_2$ с Na_2SO_4; 3)Ca с Na_2SO_4; 4)$CaCO_3$ с H_2SO_4.

10.Осадок образуется при взаимодействии растворов хлорида железа(II) и:

1)гидроксида натрия; 2)сульфата натрия; 3)соляной кислоты; 4)нитрата меди(II).

11.При комнатной температуре будут взаимодействовать:

1)N_2 и H_2; 2)N_2 и O_2; 3)Zn и H_2O; 4)Na и H_2O.

12.Состав соли$(NH_4)_2SO_4$ можно установить, используя два раствора, содержащие ионы: 1)OH^- и Ba^{2+}; 2)OH^- и H^+; 3)CI- и Cu^{2+}; 4)CO_3^{2-} и Ba^{2+}.

13.С наибольшей скоростью при комнатной температуре протекает реакция между:

1)HCI (1%р-р) и $AgNO_3$ (1%р-р); 2)HCI (1%р-р) и $CaCO_3$; 3)HCI (5%р-р) и Zn;
4)HCI (5%р-р) и Mg.

14.Химическое равновесие в системе: $CO_2(г) + C(т) \leftrightarrow 2CO(г) - 173$ кДж смещается в сторону продукта реакции при:

1)повышении давления; 2)повышении температуры; 3)понижении температуры; 4)использовании катализатора.

15.Гидроксид кальция относиться к классу:

1)оксидов; 2)оснований; 3)солей; 4)кислот.

16.Как изменяются кислотные свойства высших оксидов слева направо в ряду AI-Si-P?

1)не изменяются; 2)сначала увеличиваются, потом уменьшаются; 3)уменьшаются; 4)увеличиваются.

17.Какой из металлов не реагирует с водным раствором сульфата меди (II):

1)железо; 2)золото; 3)олово; 4)натрий.

18.При взаимодействии с металлами неметаллы проявляют свойства:

1)окислительные; 2)кислотные; 3)восстановительные; 4)основные.

19.Формула вещества, обозначенного «X» в схеме превращений:

$$FeO \xrightarrow{+H_2} X \xrightarrow{+HCl} FeCl_2:$$

1)Fe_2O_3; 2)$FeCl_2$; 3)Fe; 4)$Fe(OH)_2$.

20.Гидроксид цинка образуется при взаимодействии:

1)оксида цинка с водой; 2)оксида цинка с гидроксидом натрия; 3)хлорида цинка с гидроксидом меди(II); 4)хлорида цинка(р-р) с гидроксидом натрия(р-р).

21.В промышленности серную кислоту получают поглощением:

1)SO_3 водой; 2)SO_3 раствором серной кислоты; 3)SO_2 водой; 4)SO_2 раствором серной кислоты.

22.Определите массовую долю меди в оксиде меди(II):

1)0,8; 2)0,9; 3)0,11; 4)0,14.

23.Масса газообразного водорода, который выделится при растворении 4,5 г алюминия в соляной кислоте составит:

1)0,2г; 2)0,3г; 3)0,4г; 4)0,5г.

24.Определите массовую долю соли в растворе, полученном растворением 20г соли в 140г воды?

1)0,05; 2)0,125; 3)0,25; 4)0,30.

Ответы

Входной контроль по химии 1 курс

Вариант второй

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответ	4	1	3	4	4	3	1	2	2	1	4	1
№ вопроса	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Ответ	1	2	2	4	2	1	3	4	2	1	4	2

5.4. Задания практических работ

Раздел 1. Основы строения вещества

Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа химической связи

Практическая работа. «Составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов с использование

химической символики и названий соединений по тривиальной номенклатуре и международной IUPAC».

Цель: Совершенствование умений составлять формулы бинарных соединений, называть их, закрепить понятия «степень окисления», «бинарные соединения»;

Задание 1.

Вариант 1	**Вариант 2**
1. Определите степени окисления атомов элементов в соединениях, формулы которых SiO_2, Na_2O, K_2S, LiBr. Приведите названия каждого из веществ.	1. Определите степени окисления атомов химических элементов в соединениях, формулы которых H_2O, $AlCl_3$, N_2O_5, Na_3P.
2. Какая из следующих формул соответствует оксиду азота (II): NO, N_2O_5, NO_2, N_2O?	2. Выберите формулу оксида марганца (IV): MnO, Mn_2O_7, MnF_4, MnO_2.
3. Напишите формулы веществ: а) оксида серы (IV) б) оксида серы (VI).	3. Напишите формулы веществ: а) оксида меди (II); б) оксида натрия.

Задание 2. Составить формулу бинарного соединения алюминия с углеродом.
Задание 3. Назвать вещества: NaCl, MgS, KH.
Задание 4.Найди степень окисления хлора в соединении Cl_2O.
Вывод по работе.

Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева
Практическое занятие. Характеристика элемента по его положению в периодической системе Д.И. Менделеева
Цель: Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева по плану.

План характеристики элемента

1)Название элемента;
2)Химический символ;
3)Порядковый номер;
4)Атомная масса;
5)Номер периода;
6)Номер группы, вид подгруппы;
7)Заряд ядра атома;
8)Число протонов и нейтронов;
9)Общее число электронов;
10)Электронная формула;
11)Металл или неметалл;
12)Высший оксид, его характер;
13)Водородное соединение (если есть);
14)Гидроксид, его название и характер;
15)Увеличение радиуса атома (в периоде и А-группе)

Вариант1. Дать характеристику элементов с порядковыми номерами 13,21
Вариант 2. Дать характеристику элементов с порядковыми номерами15,23

Вариант 3. Дать характеристику элементов с порядковыми номерами17, 25

Раздел 2. Химические реакции
Тема 2.1 Типы химических реакций

Практическое занятие «Типы химических реакций».

Цель: Классифицировать реакции по следующим признакам: числу и составу исходных веществ и продуктов реакции, изменению степеней окисления химических элементов, обратимости процесса, участию катализатора, тепловому эффекту

Вариант 1.
1) $H_2 + N_2 <==> NH_3 + Q$
2) $Al + Fe_2O_3 —> Al_2O_3 + Fe + Q$
3) $CaCO_3 ->CaO + CO_2 - Q$
4) $NaOH + H_2SO_4 -> Na_2SO_4 + H_2O + Q$

Вариант2.
1)$KClO_3 —>KCl + O_2 – Q$;
2) $N_2 + O_2 ↔NO – Q$;
3) $Cu(NO_3)_2 + KOH —» Cu(OH)_2 + KNO_3$;
4) $Fe + H_2SO_4 —> FeSO_4 + H_2 + Q$

Вариант 3.
1) $FeCl_3 + AgNO_3—> AgCl + Fe(NO_3)_3$;
2) $SiO_2 + C —> Si + CO – Q$;
3) $Pb(NO_3)_2—» PbO + NO_2 + O_2 – Q$;
4) $SO_2 + O_2 —> SO_3 + Q$

Практическое занятие «Расчёты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества».

Цель: Ознакомиться с основными законами химии и научиться с их помощью решать элементарные расчетные задачи.

Оборудование: калькуляторы; периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, таблица «Основные химические формулы»;

Вариант 1.
1.Пользуясь значениями атомных весов элементов из Периодической таблицы, рассчитайте молярную массу (г/моль) для следующих веществ: NaF, N_2, NaOH, SO_2, $Ca_3(PO_4)_2$.Сколько молекул содержится в 1 моле каждого из этих веществ?
2. Сколько молей кислорода содержится в 128 г кислорода?
3. При грозовых разрядах в атмосфере происходит следующая реакция: $N_2 + O_2 = NO_2$. Уравняйте реакцию. Сколько молей кислорода потребуется для полного превращения 1 моля азота в NO_2? Сколько это будет граммов кислорода? Сколько граммов NO_2 образуется?

Вариант 2.
1. В стакан налили 180 г воды. Сколько молекул воды в стакане? Сколько это молей H_2O?
2. Вычислите массу вещества, соответствующую 6 моль атомов серы.
3. В пассажирский самолет перед началом рейса погрузили 200 кг продуктов (масса без упаковки). Как изменилась масса авиалайнера после того, как в полете пассажирам предложили обед и все продукты были съедены?

Вариант 3.
1. Красный порошок меди (6,4 г) смешали с желтым порошком серы (3,2 г) и нагрели. Получили черный порошок, не содержащий красных крупинок меди и желтого порошка серы. Какова масса полученного черного порошка? Напишите уравнение реакции
2. Какой объем при нормальных условиях (н.у.) занимают 56 г газообразного азота?

3. При грозовых разрядах в атмосфере происходит следующая реакция: $N_2 + O_2 = NO_2$. Уравняйте реакцию. Сколько молей кислорода потребуется для полного превращения 1 моля азота в NO_2? Сколько это будет граммов кислорода? Сколько граммов NO_2 образуется?

Тема 2.2 Электролитическая диссоциация и ионный обмен

Практическое занятие

Цели. На практике убедиться в существовании гидролиза; совершенствовать умения наблюдать химические явления; объяснять наблюдаемые явления и результаты опытов; решать качественные задачи; составлять уравнения химических реакций ионного обмена с участием неорганических веществ.

Вопросы для допуска к лабораторной работе

1. Сформулируйте цель планируемого эксперимента;
2. Объясните, какой процесс называют гидролизом, какой он бывает?;
3.Какова роль гидролиза в природе?
4. Объясните, какие существуют способы доказательства существования гидролиза неорганических и органических веществ;
5. Объясните, как составляется уравнение гидролиза;
6. Объясните, что такое pH? Как зависит данный показатель от кислотности или основности среды раствора;
7.Объясните ход выполнения эксперимента по решению качественных задач;
8. Перечислите основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с агрессивными реагентами (гидроксид натрия).

Вопросы и задания

1. Дать объяснение проведенным опытам.
2. Составить уравнения реакций, протекающих в пробирке в молекулярном и ионном видах.
3.Какой индикатор лучше использовать для определения среды раствора?
4. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах.
5. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах.
6. Объяснить происходящее явление.
7. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах.
8. Ответить на вопросы. Для чего в медицинской практике используют раствор питьевой соды для полоскания при воспалительных заболеваниях горла? Какова роль гидролиза в природе? Почему раствор мыла пенится в воде?

Выводы.

1.Проанализируйте соответствие полученных результатов типам гидролиза. Сделайте соответствующие выводы.
2.Сформулируйте выводы о зависимости типа гидролиза и кислотности среды раствора.

Раздел 3.Строение и свойства неорганических веществ

Тема3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ

Практическое занятие Классификация, номенклатура и химические формулы неорганических веществ»

Учебная цель: закрепить знания, умения, навыки по классификации, номенклатуре , составу неорганических веществ.

Актуализация знаний:

Фронтальный опрос.

1.Что такое оксиды? Какие бывают оксиды? Почему несолеобразующие оксиды так называются?
2.Что такое кислоты? Какие кислоты Вы знаете? Что такое трёхосновная кислота?
3.Что такое основания? Что такое щёлочи?
4. Что такое соли? Приведите примеры солей.

5.Проблемный вопрос. Почему и кислоты и основания объединяются в группу гидроксиды? Что у них общего и чем они отличаются?

Выполнение заданий по вариантам

Вариант № 1

1. Назовите соединения: Cu(NO3)2, CuO, CO2, NaOH , SO2 , H2SO4, CaSO4, KOH, HCl, HNO3, CaO, KCl.
2. Из задания № 1 выпишите формулы оксидов.
3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: Ca , S, O, Mg.
4. Составьте формулы следующих соединений: оксид азота (I), гидроксид натрия, сульфат бария, оксид магния, хлорид алюминия.

Вариант № 2

1. Назовите соединения: $BaCl_2$, H_2SiO_3, H_3PO_4, BaO, H_2SO_3, $AlCl_3$, $Ba(OH)_2$, KNO_3, $CaCO_3$, $Fe(OH)_2$, Na_2O, P_2O_5
2. Из задания № 1 выпишите формулы солей.
3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: C, Al, N, Fe.
4. Составьте формулы следующих соединений: фтороводородная кислота, гидроксид бария, нитрат меди, оксид железа (III), оксид кремния,

Вариант № 3

1. Назовите соединения: $Ba(NO_3)_2$, MgO, CO_2, NaOH, HNO_2, ZnO, NaCl, SO_3, H_2SO_4, $BaSO_4$, LiOH, HCl,
2. Из задания № 1 выпишите формулы кислот.
3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: K, Cl, Mg, Ba.
4. Составьте формулы следующих соединений: гидроксид цинка, оксид алюминия, сероводородная кислота, оксид водорода, нитрат меди.

Вариант № 4

1. Назовите соединения: K_2O, P_2O_3, $MgCl_2$, H_2SO_3 , H_3PO_4, :Na_2CO_3, $Fe(OH)_3ZnO$, H_2SO_4, $FeCl_3$, $Ca(OH)_2$, $NaNO_3$
2. Из задания № 1 выпишите формулы оснований.
3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: Si, Al, N, Li
4. Составьте формулы следующих соединений: гидроксид алюминия, оксид углерода (IV), карбонат кальция, оксид натрия, хлороводородная кислота

Тема 3.2 Физико-химические свойства неорганических веществ

Практическая работа Решение экспериментальных задач по теме «Металлы»

Цель работы: применять теоретические знания для решения задач

1. Дана смесь, состоящая из хлорида калия и сульфата железа(III). Проделайте опыты, при помощи которых можно определить хлорид-ионы Cl^- и ионы Fe^{3+}. Напишите уравнения соответствующих реакций в молекулярном, полном и сокращенном ионном виде.
2. Выданы вещества: кристаллогидрат сульфата меди(II), карбонат магния, гидроксид натрия, железо, соляная кислота, хлорид железа(III). Пользуясь этими веществами, получите :а) гидроксид железа (III); б) гидроксид магния; в) медь. Составьте уравнения реакций проделанных вами опытов в молекулярном, полном и сокращенном ионном виде. Назвать продукты реакции.
3. В трех пробирках даны кристаллические вещества без надписей :а) сульфат аммония; б) нитрат меди(III);в) хлорид железа(III)

Опытным путем определите, какие вещества находятся в каждой из пробирок. Составьте уравнения соответствующих реакций в молекулярном, полном и сокращенном ионном виде. Назвать продукты реакции.

4. В пробирках даны твердые вещества. Определите, в какой пробирке находится каждое из веществ:

сульфат аммония, сульфат алюминия, нитрат калия. Опытным путем определите, какие вещества находятся в каждой из пробирок. Составьте уравнения соответствующих реакций в молекулярном, полном и сокращенном ионном виде. Назвать продукты реакции.

5. Осуществить превращение

$Cи \rightarrow Cи(NO_3)_2 \rightarrow Cu(OH)_2 \rightarrow CuO \rightarrow Cu \rightarrow Cu\ Cl_2$

Что делали	**Что наблюдали**	**Уравнения химических** реакций в молекулярном, полном и сокращенном ионном виде.	**Выводы**
Опыт1. Смесь хлорида калия и сульфата железа (III) растворили в воде ,разделили на 2 пробирки. В одну прилили $AgNO_3$	Выпадение белого осадка	$KCl + AgNO_3 \rightarrow$	
В другую прилили раствор NaOH	Выпадение бурого осадка	$Fe_2(SO_4)_3 + NaOH \rightarrow$	
Задача 2.а) прилили к раствору $FeCl_3$ раствор NaOH	Получили бурый осадок.	$FeCl_3 + NaOH \rightarrow$	
б) (в 2 стадии): растворение MgCO3в HCl к полученному раствору прилили NaOH в)В раствор CuSO4 опускаем Fe	Выделение газа Выпадение белого осадка Железный гвоздь покрылся красным налетом	$MgCO_3 + HCl \rightarrow$ $MgCl_2 + NaOH \rightarrow$ $CuSO_4 + Fe \rightarrow$	

Задача 3.Отлили из каждой пробирки образец растворов и прилили к ним раствор NaOH	В 1 пробирке осадок бурого цвета ,это FeCl3 Во 2 пробирке осадок голубого цвета, это Cu(NO3)2. В 3 пробирке выделение аммиака, это (NH4)2SO4	FeCl3+NaOH→ Cu(NO3)2+NaOH→ (NH4)2SO4+NaOH→

5. Осуществить превращение

Си→Си(NO3)2→Cu(OH)2→CuO→ Cu→ Cu Cl2

1-уравнение ОВР

2-уравнение в молекулярном, полном и сокращенном ионном виде

Вывод:

Практическая работа «Решение экспериментальных задач по теме «Неметаллы»».

Цель: научиться применять знания на практике о неметаллах. С помощью качественных реакций на ионы определить состав солей.

Оборудование и реактивы : растворы соляной кислоты, гидроксида натрия, карбонавта натрия, сульфата аммония, натрия, нитрата бария, хлорида аммония, лакмус, фенолфталеин, карбоната калия, нитрат аммония, фосфат натрия, штатив с пробирками.

Решение экспериментальных задач.

Задача №1 Осуществить превращения CuSO4 → Cu(OH)2 → CuCl2

Что делаю	наблюдения	уравнения реакций	вывод
К раствору сульфата меди (II) добавляю щелочь	Образуется синий осадок	CuSO4+2NaOH→ Cu(OH)2↓+Na2SO4 Cu2+ + 2OH - →Cu(OH)2↓	В результате связывания ионов Cu2+ и OH - образуется не растворимое основание
К полученному осадку добавляю соляную кислоту	Осадок растворяется	Cu(OH)2↓ + 2HCl →CuCl2 + 2H2O Cu(OH)2↓ + 2H+ →Cu2+ + 2H2O	Нерастворимое основание взаимодействует с кислотой.
Задача №2. Распознавание растворов Na2SO4, Na2CO3, NH4Cl.			
что делаю	наблюдения	уравнения реакций	вывод
В пробирки приливаем раствор	В одной пробирке ощущается	NH4Cl + NaOH → NaCl + H2O + NH3↑	Определяем хлорид аммония по выделяющемуся аммиаку, который

гидроксида натрия	запах аммиака	NH4+ + OH - →H2O + NH3	обнаруживается влажной фенофталеиново бумажкой
В остальные две пробирке приливаю раствор хлорида бария	В одной из пробирок выпадает белый осадок	Na2SO4 + BaCl2→ BaSO4↓ + 2Na Cl SO42- + Ba2+ → BaSO4↓	В пробирке находится сульфат натрия
В оставшуюся пробирку приливаем раствор соляной кислоты	Выделяются пузырьки газа	Na2CO3 +2HCl→ 2NaCl+ H2O + CO2↑ 2H+ + CO32- → H2O + CO2↑	При действии кислот на карбонаты выделяется угольная кислота, которая быстро разлагается на воду и углекислый газ.
Задача №3 качественная реакция на (NH4)2SO4			
что делаю	наблюдения	уравнения реакций	вывод
К исследуемому раствору приливаю раствор щелочи	В пробирке ощущается запах аммиака	(NH4)2SO4 + 2NaOH → Na2SO4 + 2NH3↑ + 2H2O 2NH4+ + 2OH - → 2NH3↑ + 2H2O	Следовательно вещество содержит группу NH4+ - это качественная реакция на его обнаружение.
К исследуемому раствору приливаю раствор нитрата бария	В пробирке выпадает белый осадок	(NH4)2SO4+Ba(NO3)2→2NH4NO3+ BaSO4↓ SO42-+Ba2+=BaSO4↓	Следовательно вещество содержит группу SO42-- это качественная реакция на его обнаружение.
Задача №4. Осуществить реакции по схемам Ca2+ + CO32− = CaCO3↓ 2H+ + CO32− = H2O + CO2↑			
что делаю	наблюдения	уравнения реакций	вывод

К раствору карбоната калия приливаю раствор соляной кислоты	Выделяются пузырьки газа	K2CO3 +2HCl→2KCl + H2O + CO2↑ 2H+ + CO32-→H2O + CO2↑	При действии кислот на карбонаты выделяется угольная кислота, которая быстро разлагается на воду и углекислый газ.
К раствору хлорида кальция приливаю раствор карбоната натрия	Происходит помутнение раствора	Na2CO3 + CaCl2 → 2NaCl + CaCO3↓ CO32- + Ca2+→CaCO3↓	Происходит образование нерастворимого осадка

Раздел 4 Строение и свойства органических веществ

Тема4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ.

Практическое занятие. Классификация и номенклатура органических соединений

отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.)

Цель. Уметь устанавливать соответствие между названием вещества и его общей формулой, знать номенклатуру и классификацию органических соединений

Вариант первый

1.Установите соответствие между названием вещества и его общей формулой: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответст вующую позицию, обозначенную цифрой.

Название вещества	**Общая формула**
А) Октан	1) C_nH_{2n+2}
Б) Циклогексан	2) C_nH_{2n-2}
В) Бутадиен-1,3	3) C_nH_{2n-4}
	4) C_nH_{2n}

2.Установите соответствие между названием вещества и классом / группой органических соединений, к которому(-ой) оно принадлежит: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответствующую позицию, обозначенную цифрой.

Название вещества	**Класс/группа органических соединений**
А) дезоксирибоза	1) спирты
Б) крахмал	2) углеводороды
В) толуол	3) углеводы
	4) пептиды

Вариант второй

1.Установите соответствие между классом/группой органических веществ и веществом, которое принадлежит этому(-ой) классу/группе: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответствующую позицию, обозначенную цифрой.

Класс/группа органических соединений	**Вещество**
А) сложные эфиры	1) этиленгликоль
Б) углеводороды	2) изопрен
В) спирты	3) дибутиловый эфир
	4) триолеат глицерина

2.Установите соответствие между формулой вещества и классом/группой органических соединений, к которому(-ой) это вещество принадлежит: к каждой позиции, обозначенной буквой, подберите соответствующую позицию, обозначенную цифрой.

Формула вещества	**Класс/группа органических соединений**
А) C_6H_5CHO	1) углеводы
Б) $C_6H_{12}O_6$	2) альдегиды
В) CH_3-C(O)-OCH_3	3) карбоновые кислоты
	4) сложные эфиры

Практическая работа «Составление изомеров и гомологов органических веществ».

Учебная цель: сформировать представление об изомерии, строить молекулы изомеров предельных углеводородов.

Студент должен знать:

- классификацию органических соединений; основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова.

Студент должен уметь:

- составлять полные и краткие структурные формулы углеводородов; составлять формулы изомеров и гомологов для предложенного вещества.

Задачи практического занятия:

1. Закрепить теоретические знания об изомерии органических соединений.
2. Ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.
3. Выполнить практические задачи.
4. Ответить на вопросы для контроля.

Практическое занятие. Расчёты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементарного состава(в%).

Цель. На основании массовой доли элементов уметь вычислять число атомов в молекулярной формуле, определять относительную молекулярную массу вещества и находить формулу.

Простейшая (эмпирическая) формула показывает, атомы каких элементов и в каком соотношении входят в состав вещества.

Молекулярная формула показывает, сколько атомов каждого элемента входят в состав молекулы.

Индексы в молекулярной формуле в целое число раз больше, чем соответствующие индексы в простейшей формуле.

Тема 4.2 Свойства органических соединений

Тема 4.3 Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.

Практическое занятие «Получение этилена и изучение его свойств».

Результат обучения. Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул. Общие компетенции ОК 01, ОК 02 ОК 04

1. Вопросы для допуска к практической работе: а) сформулируйте цель планируемого эксперимента; б) объясните, к какому классу органических веществ относится этилен; в) объясните, какими химическими свойствами обладают вещества данного класса, какие качественные реакции для их обнаружения используются; г) объясните, как можно получить вещества данного класса соединений в лабораторных условиях; д) объясните, из чего состоит прибор для получения газов; е) перечислите основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с ЛВЖ (этиловый спирт), агрессивными реагентами (концентрированная серная кислота), нагревательными приборами (спиртовка).

1. Проанализировать соответствие полученных результатов способам получения непредельных углеводородов ряда этилена (алкенов). Сделать соответствующий вывод.

2.Сформулировать вывод о физико-химических свойствах этилена.

3.Сформулировать вывод о способах обнаружения этилена.

Практическое занятие . Решение расчётных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.

Цель работы: При решении задач этого типа по известной плотности газа находят относительную молекулярную массу вещества На основании массовой доли элементов вычисляют число атомов в молекулярной формуле, Затем определяют относительную массу вещества и записывают формулу

Практическая работа. «Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре IUPAC».

Цель работы: закрепить знания о классификации органических веществ, свойствах и получении

1.Осуществить превращение веществ: $CH_4 \rightarrow X \rightarrow Y \rightarrow C_6H_5NO_2$

Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y.

1) хлорбензол;

2) бензол;

3) ацетилен;

4) ацетон;

5) гексан.

2.Осуществить превращение веществ:

$$C_2H_5OH \xrightarrow{X} C_2H_5COOC_2H_5 \xrightarrow{Y} C_2H_5COONa.$$

Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y.

1) C_2H_5COOH;

2) C_2H_5OH;

3) NaOH;

4) Na_2SO_4;

5) Na

Практическое занятие Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами кислородосодержащих органических соединений с составлением названий

органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.

Цель. Закрепить знания о классификации органических веществ, свойствах и получении

1.Осуществить превращения: этанол — уксусный альдегид.

2.Осуществить превращения: метаналь → метанол→ хлорметан→ этан→этанол

3.Осуществить превращения: этанол→этановая кислота→этил ацетат

Контрольные вопросы

1.Какие вещества называются спиртами?

2.Какие виды изомерии характерны для спиртов?

3.Для каких целей применяют этиленгликоль и глицерин?

4.Основываясь на строении функциональной группы, поясните, почему для альдегидов характерны реакции присоединения?

5. Какие две кислоты имеют общую молекулярную формулу$C_4H_8O_2$?

6.Чем отличаются твёрдые жиры от жидких?

7.Какие вещества относятся к углеводам и почему им было дано такое название?

Практическое занятие Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами азотосодержащих органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.

Цель работы: закрепить знания о классификации органических веществ, свойствах и их получении.

1.Осуществить превращения: бензол→ нитробензол →анилин

2.Осуществить превращения: метиламин →гидросульфат метиламмония→ метил амин

Контрольные вопросы

1.Что такое амины?

2.Какие соединения относятся к гетероциклическим?

3.Как можно доказать наличие белков в продуктах питания, в шерстяных и шёлковых тканях?

4.Как учёным удалось установить состав нуклеиновых кислот?

5.Какую реакцию открыл Н.Н.Зинин?

Раздел. 5 Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций

Тема5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций

Практическое занятие. «Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.

Цель: исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций

Контрольные вопросы

1. Дайте определение скорости реакции.
2. Какие факторы влияют на скорость реакции?
3. Сформулируйте закон сохранения действующих масс

Тема5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций.

Практическое занятие. Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия.

Цель. Изучить факторы, влияющие на смещение химического равновесия

Опыт 1. Влияние концентрации реагирующих веществ на химическое равновесие

В химическом стакане смешайте по 10 мл очень разбавленных (0,001 М) растворов FeCl3 и KNCS. Константа равновесия $FeCl3 + 3KNCS \rightleftarrows Fe(NCS)3 + 3KCl$ имеет вид:

Полученный раствор разлейте поровну в четыре пробирки, затем добавьте в них вещества по схеме и запишите наблюдения:

Опыт 2. Влияние среды на смещение химического равновесия

К 1 мл раствора K2Cr2O7 налейте 1 мл разб. раствора КОН. Затем приливайте по каплям разб. H2SO4. Объясните изменение окраски раствора (принцип Ле Шателье):

Вывод.

Раздел 6 Дисперсные системы

Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости

Практическое занятие. Решение задач на приготовление раствора. Способы приготовления растворов. Массовая доля растворённого вещества.

Цель. Закрепить знания о свойствах растворов, способах выражения концентрации растворов.

Теоретическая часть

Основным понятием при решении задач на растворы является массовая доля растворенного вещества.

1.Процентная концентрация (массовая доля растворенного вещества) – это величина, показывающая отношение массы растворенного вещества к общей массе **раствора**. Иными словами, это – массовая доля вещества в растворе, выраженная в процентах или в долях от единицы.

$$\omega_{р.в.} = m_{р.в.} / m_{р-ра} \cdot 100\%$$

m р. в.- масса растворенного вещества;

m р- ра.- масса раствора

2. Объемная доля растворенного вещества

φ(фи)=Vр.в./ Vр-ра.

3. Массовая доля растворенного вещества в смеси растворов есть отношение суммы масс растворенных веществ к сумме масс смешанных растворов:

ώ смеси (р. в.)= m^1р.в. + m^2р.в. + …/ m^1р-ра. + m^2р-ра. + … .

Данную формулу можно представить в виде:

ώ смеси(р. в.)= $m^1\omega^1 + m^2\omega^2$ + … / m^1р-ра + m^2р-ра. + … .

Тема 6.2 Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации.

Практическое занятие «Классификация и исследование дисперсных систем»

Цели. Повторить понятия о дисперсных системах – однородных (гомогенных) и неоднородных (гетерогенных), их классификации, различии по степени дисперсности, промежуточном характере коллоидных растворов, их приготовлении, устойчивости и свойствах, отличающихся и сходных с истинными растворами и грубыми взвесями.

Контрольные задания

Решите тест

1. Дисперсная система это:

а) гомогенная система б) гетерогенная система в) верно а и б

2. Туману соответствует дисперсная система: а) ж/г б) ж/ж в) г/ж

3. Нефти соответствует дисперсная система: а) ж/г б) ж/ж в) г/ж

4. Зубной пасте соответствует дисперсная система: а) т/г б) т/т в) т/ж

5. Сплавам соответствует дисперсная система: а) ж/г б) т/т в) г/ж

6. Из перечня выберите лишнее слово и подчеркните его: гель, суспензия, золь

7. Из перечня выберите лишнее слово и подчеркните его: золь, суспензия, аэрозоль

8. Что объединяет данные слова: мармелад, зефир, холодец

Ответ запишите в виде одного слова___

9. Что объединяет данные слова: молоко, нефть, подсолнечное масло в воде.

Ответ запишите в виде одного слова_____

10. Что объединяет данные слова: лак для волос, дезодорант, пылевое облако.

Раздел 7 Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ

Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов

Практическое занятие. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I- VI групп , в .т. ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.

Цель. Закрепить умения составлять и экспериментально проводить качественные реакции на катионы. Формировать понятие "качественная реакция", продолжить формирование умения записывать уравнения химических реакций в ионном виде.

Качественные реакции определяют катионы, анионы, порой и целые соединения.

1.Качественные реакции на катионы.

Качественные реакции на катионы щелочных металлов (Li+, Na+, K+, Rb+, Cs+). Катионы щелочных металлов возможно провести только с сухими солями, т.к. практически все соли щелочных металлов растворимы. Обнаружить их можно при внесении небольшого количества соли в пламя горелки. Тот или иной катион окрашивает пламя в соответствующий цвет:

Li+ — темно-розовый.

Na+ — желтый.

K+ — фиолетовый.

Rb+ — красный.

Cs+ — голубой.

Практическое занятие. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (анионов). Составление уравнений реакций обнаружения анионов I- VI групп, в .т. ч. в молекулярной и ионной формах.

Цель: Закрепить умения составлять и экспериментально проводить качественные реакции на анионы. Формировать понятие "качественная реакция", продолжить формирование умения записывать уравнения химических реакций в молекулярном и ионном виде.

Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций

Практические занятия. «Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.

«Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и /или схем».

Цель. С помощью качественных реакций научиться определять наличие функциональной группы и определять принадлежность к определённым классам органических веществ

1. Качественная реакция на алканы.
2. Качественная реакция на алкены
3. Качественная реакция на алкины
4. Качественная реакция на альдегиды.
5. Качественные реакции на спирты
6. Качественные реакции на фенол
7. Качественная реакция на углеводы

8. Качественные реакции на амины

5.5 .Кейсы
Раздел 8 Химия в быту и производственной деятельности человека
Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека

Кейсы используются в качестве оценочного средства в разделе 7 прикладного модуля, их содержание определяется с учётом профессиональной направленности образовательной программы СПО.

Примеры возможных тем кейсов:

1.Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана.
2.Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения.
3.Новые материалы для солнечных батарей.
4.Лекарства на основе растительных препаратов.
5.Химические элементы в жизни человека.
6.Водородная энергетика.

Кейс №1. «Водородомобили – шаг в будущее»

Автомобили Honda FCX Clarity на водородных топливных элементах ездят по дорогам Европы с 2009 года. В 2011 году Honda присоединилась к европейскому партнерству экологичной энергии (Clean Energy Partnership), после чего вывела на первый план производство экологически чистых автомобилей. А на Пятом Московском Международном автосалоне ВАЗ представил свою новинку «Лада-Антэл» с баллонами водорода и кислорода.

Задания:

1.Почему многие автомобильные компании разрабатывают автомобили, работающие на водородном топливе?
2.Как выхлопные газы автомобилей, работающих на углеводородном топливе, влияют на здоровье человека?
3.Какие «+» и «–» вы видите у водородомобилей?
4.Найдите дополнительную информацию об их устройстве.
5.Если в вашей семье или у ваших знакомых есть автомобили, подсчитайте, сколько приблизительно литров бензина, газа и какой марки используете ежедневно.
6.Какие вещества и в каком количестве могут находиться в выхлопных газах ваших автомобилей?

Кейс №2. «Хлор в жизни человека»

В Японии объединенными силами Национального института здоровья и Префектурного университета Сидзуоки было проведено исследование. Ученые выяснили, что естественные органические вещества вступают в реакцию с хлорированной водой из-под крана, образуя опасные соединения, которые могут служить причиной рака. Такие соединения называются МХ, то есть «Мутаген икс» или «Неизвестный мутаген».

Задания:

1.Предложите способы уменьшения ядовитого влияния хлора в питьевой воде на организм человека.
2.Исходя из своей жизненной практики, приблизительно рассчитайте, сколько хлорированной воды вы используете в течение дня и для каких целей?
3.Какие органы человека больше всего страдают от воздействия хлора?
4.Как влияет хлорированная вода на человека при купании?
5.Найдите дополнительную информацию о замене хлора при обеззараживании воды.
6.Исследуйте различные товары бытовой химии в своём доме. Составьте список хлорсодержащих соединений, укажите меры безопасности при работе с ними.

Кейс №3. Метан

Повышение концентрации некоторых газов в атмосфере может приводить к глобальному потеплению - так называемому «парниковому эффекту». Пожалуй, наиболее важными «парниковыми газами» являются CO_2 и CH_4. Метан возникает при анаэробном (т. е. происходящем в бескислородной среде) распаде органических веществ; пузырьки метана образуются в болотистых местностях, за что он получил название «болотный газ». Затопленные поля (например, рисовые поля во время сева) являются источником большого количества метана. Другим источником метана являются жвачные животные, такие, как коровы, овцы и козы, пищеварительная система которых устроена особым образом для переваривания травяной пищи: конечные продукты метаболизма содержат метан, который выделяется в атмосферу. Это природный процесс, хотя количество домашних животных заметно выросло за последние два столетия. Более того, состав кормов существенно влияет на количество образующегося метана.

Задания

1.Сформулируйте гипотезу выделения метана людьми. 2. Как количество метана, зависит от количества населения планеты? 3.Что является источником выделения метана в атмосферу?

Кейс № 4.

В начале XIX века в Англии стали модными плащи из водонепроницаемой ткани, называемые макинтошами. Это название они получили в честь английского химика и изобретателя Ч. Макинтоша, предложившего пропитывать плащевую ткань раствором натурального каучука. Однако на солнце такие плащи становились липкими, а в морозную погоду – ломкими. Эти недостатки устранил другой выдающийся англичанин Ч. Гудьир. 1. **Задания.** Почему плащевая ткань имела такие недостатки. 2. Предложите способ устранения их, повторив открытие Ч. Гудьира. 3. Как называется это соединение? 4. Напишите структурную формулу этого вещества.

Кейс №5 «Непоправимая ошибка»

В фирме ТОО «Каскад-2» при закачке газа в баллоны, не добавили вещество, которое придает запах домашнему газу. Газ был доставлен в одну из квартир и при этом баллон пропускал. Через сутки все жильцы оказались в больнице

Вопросы.1. Имеет ли природный газ пропан и бутан запах? 2. Какую непоправимую ошибку совершили работники газовой станции при закачке бытового газа? 3. Какое вещество придает запах домашнему газу? 4. Может ли обоняние человека уловить газ без запаха? 5. Каким прибором можно доказать присутствие газа в квартире, если он без запаха?

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценка освоения дисциплины ООП.12 Химия предусматривает проведение экзамена.
Билеты состоят из 3-х частей:

6.1. Направлены на проверку теоретических знаний по различным темам неорганической химии

1. Предмет и задачи химии. Важность химии в работе с лекарственными средствами.
2. Основные понятия химии – вещества, их физические свойства, химические явления; атом, молекула, химический элемент.
3. Основные законы химии – закон постоянства состава вещества, закон сохранения массы веществ, закон Авогадро и следствия из него.
4. Периодический закон химических элементов Д. И. Менделеева – естественнонаучная классификация химических элементов: история создания, принципы, положенные в основу, формулировка.
5. Периодическая система химических элементов – графическое выражение периодического закона: структура, физический смысл порядкового номера, номера периода и номера группы.
6. Строение атома химического элемента– схема строения, электронная формула атома, электронографическая формула, состав ядра.
7. Химическая связь между частицами вещества, типы химической связи.
8. Ковалентная и ионная химические связи, виды, схема образования, электронные и структурные формулы молекул.
9. Металлическая и водородная химические связи.
10. Типы кристаллических решеток неорганических веществ: атомная, ионная.
11. Типы кристаллических решеток веществ: молекулярная, металлическая.
12. Химические реакции, классификация химических реакций по числу и составу реагирующих и образующихся веществ.
13. Классификация химических реакций по изменению степени окисления элементов и тепловому эффекту.
14. Классификация химических реакций по обратимости, границе раздела между реагирующими веществами и присутствию катализатора.
15. Скорость химической реакции. Факторы, влияющие на скорость химических реакций.
16. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.
17. Электролитическая диссоциация, электролиты и неэлектролиты (сильные и слабые). Диссоциация оснований, кислот, солей в водных растворах.
18. Реакции ионного обмена, условия их протекания до конца (на примере образования осадка).
19. Окислительно-восстановительные реакции, их классификация, электронный баланс.
20. Гидролиз, типы солей, типы гидролиза.
21. Классификация неорганических веществ.
22. Оксиды, определение, общая формула, классификация, номенклатура, получение, свойства.
23. Гидроксиды, их классификация, общие формулы, определения, номенклатура.
24. Основания, классификация, номенклатура, получение и свойства.
25. Кислоты, их классификация, номенклатура, получение и свойства.
26. Амфотерные гидроксиды, номенклатура, их получение и свойства.
27. Соли, их классификация, общая формула, номенклатура, получение, свойства.
28. Металлы, особенности строения атомов, получение, физические и химические свойства.
29. Неметаллы, особенности строения атомов, получение, физические и химические свойства.
30. Генетическая связь между классами неорганических соединений.

6.2. Направлены на проверку теоретических знаний по различным темам органической химии

1. Предмет органической химии. Особенность органических веществ и органических реакций.
2. Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова.
3. Понятие об углеводородах. Предельные углеводороды – алканы, их строение, получение, физические и химические свойства.
4. Непредельные углеводороды – алкены, их строение, получение, физические и химические свойства.
5. Непредельные углеводороды – алкадиены, их строение, получение, физические и химические свойства.
6. Непредельные углеводороды – алкины, их строение, получение, физические и химические свойства.
7. Предельные углеводороды – алканы, их строение, получение, физические и химические свойства.
8. Ароматические углеводороды – арены, их строение, получение, физические и химические свойства бензола.
9. Природные источники углеводородов.
10. Спирты, их классификация. Строение, получение и свойства предельных одноатомных спиртов.
11. Многоатомные спирты, их строение, получение и свойства на примере этиленгликоля и глицерина.
12. Фенолы, их строение, получение и свойства.
13. Альдегиды и кетоны, их строение, получение и свойства.
14. Карбоновые кислоты, особенности их строения, классификация и номенклатура.
15. Карбоновые кислоты, гомологический ряд предельных монокарбоновых кислот, номенклатура, получение.
16. Химические свойства предельных монокарбоновых кислот – общие с минеральными кислотами и специфические.
17. Сложные эфиры, особенности строения, получения, физические и химические свойства.
18. Жиры, классификация, получение, физические и химические свойства. Мыла.
19. Углеводы, общая формула, классификация, строение молекул моносахаридов.
20. Глюкоза, особенности строения молекулы – линейная и структурная формулы, физические и химические свойства, получение в природе.
21. Азотсодержащие органические соединения, особенность функциональных групп, гомологические ряды, номенклатура.
22. Кислородсодержащие органические соединения, особенность функциональных групп, гомологические ряды, номенклатура.
23. Амины, их классификация, функциональная группа, физические и химические свойства.
24. Анилин – ароматический амин, строение, физические и химические свойства.
25. Аминокислоты, особенность строения, классификация, номенклатура.
26. Аминокислоты, получение, физические и химические свойства.
27. Белки их состав структура макромолекул, получение свойства.
28. Азотсодержащие гетероциклические соединения, классификация, особенность строения и свойств пурина, пиридина, пиримидина.
29. Нуклеиновые кислоты, ДНК и РНК, особенность строения и функций в организме.
30 Ферменты, витамины, гормоны, лекарственные вещества, их классификация, и свойства.

6.3. Направлены на проверку освоения умений решать химические задачи

1. Задача. Определить количество вещества и объем, который занимает углекислый газ массой 22 грамма.

2. Задача. Определить количество вещества и массу воды, которая в газообразном состоянии занимает объем 36 литров.

3. Задача. Определите объем кислорода, необходимого для получения 20 граммов оксида меди (II) окислением меди.

4. Задача. Определите, какое количество вещества и какой объем занимают 6,4 граммов оксида серы (IV).

5. Задача. Определите, какое количество вещества и какой объем занимают 5,6 граммов оксида углерода (II).

6. Задача. Какой объем кислорода необходим для сгорания 18 граммов углерода с образованием углекислого газа?

7. Задача. Какой объем водорода, можно получить при действии 6,5 граммов цинка на раствор серной кислоты?

8. Задача. Какая масса кислорода необходима для сгорания 6 граммов углерода с образованием углекислого газа

9. Задача. Определить количество вещества и объем водорода, полученного при взаимодействии 12 граммов магния с серной кислотой.

10. Задача. Рассчитайте массу поваренной соли и воды, необходимых для приготовления 200 граммов раствора с массовой долей соли 20%.

11. Задача. Определить массу и количество вещества серной кислоты в растворе объемом 200 мл, плотностью 1,83 г/мл. с массовой долей серной кислоты в растворе 60%.

12. Задача. Определить количество вещества и массу воды, которая образуется при взаимодействии 20 граммов гидроксида натрия с серной кислотой.

13. Задача. Определить массу и количество вещества соляной кислоты в растворе объемом 300 мл, плотностью 1,34 г/мл. с массовой долей соляной кислоты в растворе 30%.

14. Задача. Определить количество вещества и массу воды, которая образуется при взаимодействии 5,6 граммов гидроксида калия с серной кислотой.

15. Задача. Определить массу и количество вещества сернистой кислоты в растворе объемом 400 мл, плотностью 1,53 г/мл. с массовой долей сернистой кислоты в растворе 20%.

16. Задача. Определить количество вещества и массу воды, которая образуется при взаимодействии 10 граммов гидроксида магния с серной кислотой.

17. Задача. Определить количество вещества и объем водорода, полученного при взаимодействии 10 граммов цинка с соляной кислотой.

18. Задача. Рассчитайте массу карбоната натрия и воды, необходимых для приготовления 500 граммов раствора с массовой долей соли 20%.

19. Задача. Определить количество вещества и объем водорода, полученного при взаимодействии 10 граммов цинка с соляной кислотой.

20. Задача. Рассчитайте массу хлорида алюминия и воды, необходимых для приготовления 300 граммов раствора с массовой долей соли 40%.

21. Задача. Определить массу и количество вещества нитрата калия в растворе объемом 250 мл, плотностью 1,4 г/мл., с массовой долей нитрата калия 70%.

22. Задача. Определить количество вещества и массу воды, которая образуется при взаимодействии 5,6 граммов гидроксида кальция с бромоводородной кислотой.

23. Задача. Определить количество вещества и объем водорода, полученного при взаимодействии 20 граммов железа с серной кислотой.

24. Задача. Рассчитайте массу поваренной соли и воды, необходимых для приготовления 700 граммов раствора с массовой долей соли 5%.

25. Задача. Определить массу и количество вещества гидроксида кальция в растворе объемом 600 мл, плотностью 1,58 г/мл. с массовой долей гидроксида кальция в растворе 20%.

26. Задача. Определить количество вещества и массу воды, которая образуется при взаимодействии 100 граммов гидроксида алюминия с серной кислотой.

27. Задача. Определить количество вещества и объем водорода, полученного при взаимодействии 70 граммов цинка с азотной кислотой.

28. Задача. Рассчитайте массу карбоната калия и воды, необходимых для приготовления 300 граммов раствора с массовой долей соли 25%.

29. Задача. Определить количество вещества и объем водорода, полученного при взаимодействии 100 граммов никеля с соляной кислотой.

30. Задача. Определить массу и количество вещества серной кислоты в растворе объемом 200 мл, плотностью 1,2 г/мл., с массовой долей серной кислоты 90%.

6.4 Тестовые задания

1. В аммиаке и хлориде бария химическая связь соответственно
   1) ионная и ковалентная полярная
   2) ковалентная полярная и ионная
   3) ковалентная неполярная и металлическая
   4) ковалентная неполярная и ионная
2. Вещества только с ионной связью приведены в ряду:
   1) F2, CCl¬4, KC1
   2) NaBr,Na2O,KI
   3) SO2.P4.CaF2
   4) H2S,Br2,K2S
3. Соединение с ионной связью образуется при взаимодействии
   1) CH4 и O2
   2) SO3 и H2O
   3) C2H6 и HNO3
   4) NH3 и HCI
4. В каком ряду все вещества имеют ковалентную полярную связь?
   1)HCl, NaCl, Cl2
   2) O2.H2O.CO2
   3) H2O.NH3.CH4
   4) NaBr.HBr.CO
5. В каком ряду записаны формулы веществ только с ковалентной полярной связью?
   1) C12, NO2, HC1
   2) HBr,NO,Br2
   3) H2S.H2O.Se
   4) HI,H2O,PH3
6. Ковалентная неполярная связь характерна для
   1) C12 2) SO3 3) CO 4) SiO2
7. Веществом с ковалентной полярной связью является
   1) C12 2) NaBr 3) H2S 4) MgCl2
8. Веществом с ковалентной связью является
   1) CaC12 2) MgS 3) H2S 4) NaBr
9. Вещество с ковалентной неполярной связью имеет формулу
   1) NH3 2) Cu 3) H2S 4) I2
10. Веществами с неполярной ковалентной связью являются
   1) вода и алмаз
   2) водород и хлор
   3) медь и азот
   4) бром и метан
11. Между атомами с одинаковой относительной электроотрицательностью образуется химическая связь
   1) ионная

2) ковалентная полярная
3) ковалентная неполярная
4) водородная

12. Ковалентная полярная связь характерна для
1) KC1 2) HBr 3) P4 4) CaCl2

13. Химический элемент, в атоме которого электроны по слоям распределены так: 2, 8, 8, 2 образует с водородом химическую связь
1)ковалентную полярную
2) ковалентную неполярную
3) ионную
4) металлическую

14. В молекуле какого вещества длина связи между атомами углерода наибольшая?
1} ацетилена 2) этана 3) этена 4) бензола

15. Тремя общими электронными парами образована ковалентная связь в молекуле
1) азота
2) сероводорода
3) метана
4) хлора

16. Водородные связи образуются между молекулами
1) диметилового эфира
2) метанола
3) этилена
4) этилацетата

17. Полярность связи наиболее выражена в молекуле
1) HI 2) HC1 3) HF 4) HBr

18. Веществами с неполярной ковалентной связью являются
1) вода и алмаз
2) водород и хлор
3) медь и азот
4) бром и метан

19. Водородная связь не характерна для вещества
1) H2O 2) CH4 3) NH3 4) CHзOH

20. Ковалентная полярная связь характерна для каждого из двух веществ, формулы которых
1) KI и H2O
2) CO2 и K2O
3) H2S и Na2S
4) CS2 и PC15

21. Наименее прочная химическая связь в молекуле
1) фтора 2) хлора 3} брома 4} иода

22. В молекуле какого вещества длина химической связи наибольшая?
1) фтора 2) хлора 3) брома 4) иода

23. Ковалентные связи имеет каждое из веществ, указанных в ряду:
1) C4H10, NO2, NaCl
2} CO, CuO, CH3Cl
3} BaS,C6H6,H2
4} C6H5NO2, F2, CC14

24. Ковалентную связь имеет каждое из веществ, указанных в ряду:
1) CaO,C3H6, S8
2) Fe.NaNO3, CO
3) N2, CuCO3, K2S
4) C6H5N02, SO2, CHC13

25. Ковалентную связь имеет каждое из веществ, указанных в ряду:
1} C3H4, NO, Na2O
2) CO, CH3C1, PBr3
3) P2Oз, NaHSO4, Cu
4) C6H5NO2, NaF, CC14

26. Ковалентные связи имеет каждое из веществ, указанных в ряду:
1) C3Ha,NO2, NaF
2) KC1, CH3Cl, C6H12O6
3) P2O5, NaHSO4, Ba
4) C2H5NH2, P4, CH3OH

27. Полярность связи наиболее выражена в молекулах
1) сероводорода
2) хлора
3) фосфина
4) хлороводорода

28. В молекуле какого вещества химические связи наиболее прочные?
1)CF4
2)CCl4
3)CBr4
4)CI4

29. Количество электронов в атоме равно
1) числу протонов
2) числу нейтронов
3) числу энергетических уровней
4) относительной атомной массе

30 . Ион, в составе которого 16 протонов и 18 электронов, имеет заряд
1) +4 2) -2 3) +2 4) -4

31. Внешний энергетический уровень атома элемента, образующего высший оксид состава ЭОз, имеет формулу
1) ns^2np^1 2) ns^2np^2 3) $nз^2np^3$ 4) ns^2np^4

32. Конфигурация внешнего электронного слоя атома серы в невозбужденном состоянии
1) $4s^2$ 2) $3s^23p^6$ 3) $3s^23p^4$ 4) $4s^24p^4$

33. Электронную конфигурацию $1s^22s^22p^63s^23p^64s^1$ в основном состоянии имеет атом
1) лития
2) натрия
3) калия
4) кальция

34. Восьмиэлектронную внешнюю оболочку имеет ион
1) P^{3+} 2) S^{2-} 3) $C1^{5+}$ 4) Fe^{2+}

35. Двухэлектронную внешнюю оболочку имеет ион
1) S^{6+} 2) S^{2-} 3) Br^{5+} 4) Sn^{4+}

36. Число электронов в ионе железа Fe^{2+} равно
1) 54 2) 28 3) 58 4) 24

37. Электронная конфигурация $Is^22s^22p^63s^23p^6$ соответствует иону
1) Sn^{2+} 2) S^{2-} 3) Cr^{3+} 4) Fe^{2+}

38. В основном состоянии три неспаренных электрона имеет атом
1) кремния
2) фосфора
3) серы
4) хлора

39. Элемент с электронной конфигурацией внешнего уровня ... $3s^2 3p^3$ образует водородное соединение состава

1) $ЭH_4$ 2) ЭН 3) $ЭH_3$ 4) $ЭH_2$

40. Электронная конфигурация $Is^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6$ соответствует иону

1) Cl^- 2) N^{3-} 3) Br^- 4) O^{2-}

41. Электронная конфигурация $Is^2 2s^2 2p^6$ соответствует иону

1) $A1^{3+}$ 2) Fe^{3+} 3) Zn^{2+} 4) Cr^{3+}

42. Одинаковую электронную конфигурацию внешнего уровня имеют Ca^{2+} и

1) K^+ 2) Ne^0 3) Ba^{2+} 4) F^-

43. Атом металла, высший оксид которого Me_2O_3, имеет электронную формулу внешнего энергетического уровня

1) ns^2np^1 2) ns^2np^2 3) ns^2np^3 4) ns^2np^s

44. Элемент, которому соответствует высший оксид состава R_2O_7 имеет электронную конфигурацию внешнего уровня:

1) ns^2np^3 2)ns^2np^5 3) ns^2np^1 4) ns^2np^2

45. Высший оксид состава R_2O_7 образует химический элемент, в атоме которого заполнение электронами энергетических уровней соответствует ряду чисел:

1) 2, 8, 1 2) 2, 8, 7 3) 2, 8, 8, 1 4) 2, 5

46. У атома серы число электронов на внешнем энергетическом уровне и заряд ядра равны соответственно

1)4 и + 16 2)6 и + 32 3)6 и + 16 4)4 и + 32

47. Число валентных электронов у марганца равно

1) 1 2) 3 3) 5 4) 7

48. Одинаковое электронное строение имеют частицы

1) Na^0 и Na^+ 2) Na^0 и K^0 3) Na^+ и F^- 4) Cr^{2+} и Cr^{3+}

49. Высший оксид состава $ЭO_2$ образует элемент с электронной конфигурацией внешнего электронного слоя

1) ns^2np^1 2) ns^2np^2 3) ns^2np^4 4) ns^2np^6

50. Число энергетических слоев и число электронов во внешнем энергетическом слое атомов мышьяка равны соответственно

1) 4, 6
2) 2, 5
3) 3, 7
4) 4, 5

51. Иону Al^{3+} отвечает электронная конфигурация:

1) $1s^2 2s^2 2p^6$ 2) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^1$ 3) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^1$ 4) $Is^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^1$

52. Иону Zn^{2+} отвечает электронная конфигурация:

1) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^8 4s^2$ 2) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^{10} 4s^2 4p^6$ 3) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^{10}$
4) $Is^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^1$

53. Химическому элементу соответствует летучее водородное соединение состава RH_3. Электронная конфигурация внешнего уровня этого элемента

1) $3s^2 3p^1$
2) $3s^2 3p^2$
3) $3s^2 3p^3$
4) $3s^2 3p^5$

54. Атомы серы и кислорода имеют

1) одинаковое число электронных слоев
2) одинаковое число электронов внешнего электронного слоя
3) одинаковое число протонов в ядре
4) одинаковые радиусы

55. Электронная конфигурация атома фтора

1) $1s^2 2s^2 2p^5$
2) $1s^2 2s^2 2p^4$
3) $1s^2 2s^2 2p^6$
4) $1s^2 2s^2 2p^3$

56. Сколько неспаренных электронов имеет атом углерода в состоянии sp^3-гибридизации?
1) 1
2) 2
3) 3
4) 4

57. У атома хлора на третьем электронном уровне имеется одна s-орбиталь, три p-орбитали и пять d-орбиталей. Максимальная валентность хлора равна
1) четырем
2) семи
3) восьми
4) девяти

58. Элемент, электронная конфигурация атома которого $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^2$ образует водородное соединение
1) CH_4 2) SiH_4 3) H_2O 4) H_2S

59. Молекулярное строение имеет
1) C12 2) CaO 3) ZnCl2 4) NaBr

60. Кристаллическая решетка хлорида кальция
1) металлическая
2) молекулярная
3) ионная
4) атомная

61. Кристаллическая решетка твердого оксида углерода (IV)
1) ионная
2) молекулярная
3) металлическая
4) атомная

62. Молекулярную кристаллическую решетку имеет
1) CaF2 2) CO2 3) SiO2 4) A1F3

63. Немолекулярное строение имеет
1) H2O 2) H2SO4 3) SiO2 4) CO2

64. Молекулярное строение имеет
1) алмаз
2) азот
3) кремний
4) поваренная соль

65. Немолекулярное строение имеет
1) азот 2) графит 3) аммиак 4) кислород

66. Наибольшую температуру плавления имеет
1) водород
2) кислород
3) оксид углерода (IV)
4) оксид кремния (IV)

67. Ионное строение имеет
1) оксид бора
2) оксид углерода (IV)
3) оксид серы (VI)
4) оксид магния
68. Вещества с металлической кристаллической решеткой
1) хрупкие, легкоплавкие
2) проводят электрический ток, пластичные
3) обладают низкой тепло- и электропроводностью
4) обладают хорошими оптическими свойствами
69. Немолекулярное строение имеет каждое из двух веществ:
1) CO2иCl2 2) Fe и NaCl 3) CO и Mg 4) Na2CO3 и I2 (тв)
70. Вещества твердые, прочные, с высокой температурой плавления, расплавы которых проводят электрический ток, имеют кристаллическую решетку
1) металлическую
2) молекулярную
3) атомную
4) ионную
71. Молекулярную кристаллическую решетку имеет
1) кремний
2) оксид углерода (IV)
3) оксид кремния
4) нитрат аммония
72. Молекулярная кристаллическая решетка характерна для каждого из веществ, расположенных в ряду:
1) хлорид калия, азот, метан
2) иод, диоксид углерода, гелий
3) алюминий, бром, алмаз
4) водород, сульфат магния, оксид железа (Ш)
73. Ионную кристаллическую решетку имеет каждое из веществ, расположенных в ряду:
1) натрий, хлорид натрия, гидрид натрия
2) кальций, оксид кальция, карбонат кальция
3) бромид натрия, сульфат калия, хлорид железа (II)
4) фосфат магния, хлорид калия, оксид фосфора (V)
74. Молекулярное строение имеет
1) CO2 2) KBr 3) MgSO4 4) SiO2
75. Ионы являются структурными частицами
1) кислорода
2) воды
3) оксида углерода (IV)
4) хлорида натрия
76. Металлическую кристаллическую решетку имеет
1) малахит
2) бронза
3) кремнезем

4) графит

77. Кристаллическая решетка брома
1) молекулярная
2) металлическая
3) ионная
4) атомная

78. Верны ли следующие суждения о зависимости свойств веществ от особенностей их кристаллической решетки?

А. Расплавы веществ с ионной кристаллической решеткой проводят электрический ток.
Б. Алмаз и графит имеют атомную кристаллическую решетку.

1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

79. Немолекулярное строение имеет
1) H_2O 2) NH_3 3) SiO_2 4) CO_2

80. Ионы являются структурной единицей для каждого из двух веществ:
1) CH_4 и I_2 2) SO, и H_2O 3) Cl_2 и NH_3 4) LiF и KCl

81. Молекулярное строение имеет каждое из двух веществ:
1) NH_4C1 и CH_3NH_3
2) Na_2CO_3 и HNO_3
3) C_2H_5OH и CH_4
4} H_2S и CH_3COONa

82. Молекулярную кристаллическую решетку имеет
1) фторид кальция
2) бромид алюминия
3) сероводород
4) хлорид меди (П)

83. Молекулярное строение имеет
1) C_2H_5OH 2) A1 3) $Fe_2(SO_4)_3$ 4) КСЮ3

84. Вещества только немолекулярного строения приведены в ряду
1) S8, O_2(г), лед
2) Fe, NaCl (тв), алмаз
3) CO_2 (г), N_2 (г), A1
4) графит, Na_2CO_3 (тв), I_2

85. Утверждение о том, что структурной частицей данного вещества является молекула, справедливо только для
1) алмаза
2) поваренной соли
3) кремния
4) азота

86. Кристаллическая решетка хлорида кальция
1) ионная
2) молекулярная
3) металлическая

4) атомная

87. Кристаллическая решетка твердого оксида углерода (IV)

1) ионная
2) молекулярная
3) металлическая
4) атомная

88. Молекулярную кристаллическую решетку имеет

1) CaF2 2) SO2 3) SiO2 4) AlF3

89.Какой металл в следующем ряду является наиболее активным:

1)Fe 2)Zn 3)Mn 4)*K 5)Au

90.Ионы какого металла обладают наибольшими окислительными свойствами

1)Cr3+; 2)Ca2+; 3)Mn2+; 4)*Ag+?

91)Какие из следующих реакций возможны

1)*Zn + HCI →
2)Hg +H2SO4→
Рабавл.
3)Cu +NiSO4→
4)*Sn+ CuCI2→

92. Какие продукты получаются в результате взаимодействия металлического алюминия с водным раствором CuSO4?

Напишите уравнение реакции.

93 Дополнить

*Коррозия – это самопроизвольный процесс разрушения металлов при взаимодействии их с окружающей средой

94. Какие из металлов являются щелочными?

1)Ca; 2)*K; 3)Cu; 4)*Li

95. Химическое соединение Fe(NO3)3 называют:

1)нитрат железа(II); 2)нитрит железа (II) 3)*нитрат железа(III); 4)нитрит железа (III)

96. Массовая доля меди в оксиде меди (I) составляет:

1)50%; 2)*88,88% 3)27%; 4) 34%.

97. Допишите схему реакции и составьте уравнение:

CO2 + NaOH →

98. Задача: Рассчитайте массу газообразного водорода, который выделится, если растворить 4,5г алюминия в соляной кислоте. Составьте уравнение реакции и произведите расчет.

99. Внутри периода увеличение порядкового номера элемента обычно сопровождается:

1)уменьшением атомного радиуса и возрастанием электроотрицательности;
2)возрастанием атомного радиуса и уменьшением электроотрицательности;
3) уменьшением атомного радиуса и уменьшением электроотрицательности
4)возрастанием атомного радиуса и возрастанием электроотрицательности.

100. Неметаллический характер свойств элементов в ряду N –P –As-Sb-Bi

1)уменьшается;
2)возрастает;
3)не изменяется;

4)уменьшается, а затем возрастает

101. Кислород открыл ученый:

1)Д.Менделеев; 2)Д.Дальтон; 3)Д.Пристли; 4)Г.Кавендиш.

102. Характер оксидов в ряду P_2O_5 – SiO_2 –Al_2O_3-MgO изменяется следующим образом:

1)от основного к кислотному;

2)от кислотного к основному;

3)от основного к амфотерному;

4)от амфотерного к кислотному.

103. Напишите формулы высших оксидов элементов и соответствующих кислот; назовите эти кислот:

Элемент	Оксид	Кислота	Название кислоты
1)N	…	…	…
2)P	…	…	…
2)P			
3)As	…	…	…
4)Sb	…	…	…

104. Даны простые вещества: сажа, озон, графит, карбин, кислород, алмаз, красный фосфор. Сколько всего химических элементов входи в состав этих веществ:

1)3; 2)4; 3)5; 4)6?

105. Какой объем (л) занимают 1,5 моль газообразного кислорода?

1)11,2 2)16,0 3)22,4 4)33,6

106. Какое количество (моль) FeS_2 потребуется для получения 64г SO_2 по уравнению:

$4FeS + 11O_2 = 2Fe_2O_3 + 8SO_2$;

1)0,4; 2)0,5 3)3,2 4)6,0

107. Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения:

а)$Si \rightarrow SiO_2 \rightarrow Na_2SiO_3 \rightarrow H_2SiO_3 \rightarrow SiO_2$

б)$C \rightarrow CO_2 \rightarrow CaCO_3 \rightarrow CaO \rightarrow CaC_2$

108.Какой объем воздуха (л) воздуха, измеренного при н. у., требуется для сгорания 1моль ацетилена.

1)45,0 2)280,0 3)226,66 4)660,0

109. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	br_2	1)	hf, naoh, $caco_3$
б)	sio_2	2)	hcl, al_2o_3, $cacl_2$

в)	k_2co_3	3)	lioh, ki, $bacl_2$
г)	$fe_2(so_4)_3$	4)	h_2so_4, o_2, co_2
		5)	mg, h_2s, h_2

110. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	h_2o	1)	p_2o_5, na, al_2s_3
б)	o_2	2)	h_2s, feo, nh_3
в)	si	3)	cl_2, koh, ca
г)	$cuso_4$	4)	co_2, hf, ch_4
		5)	h_2s, naoh, ki

111. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	$cr(oh)_3$	1)	lioh, hno_3, hcl
б)	h_2so_4 (разб.)	2)	naoh, k_2o, $cuso_4$
в)	h_2s	3)	h_2o, s, hno_3

г)	ba	4)	zn, $bacl_2$, nahs
		5)	$nano_3$, cuo, sio_2

112. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	cl_2	1)	naoh, nacl, hf
б)	al_2o_3	2)	h_2so_4, naoh, hbr
в)	$ca(oh)_2$	3)	$nahso_4$, br_2, so_2
г)	$nahso_3$	4)	nabr, $ba(oh)_2$, fe
		5)	c_6h_6, hcl, naoh

113. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	li	1)	cao, o_2, koh
б)	so_2	2)	al, na_2co_3, lioh
в)	$zn(oh)_2$	3)	k_2so_4, p_2o_5, hno_3
г)	$znbr_2$	4)	$ba(oh)_2$, koh, hcl

5) h_2so_4, c_2h_5oh, n_2

114. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества	реагенты
а) p	1) hcl, naoh, cao
б) p_2o_3	2) naoh, na_3po_4, cl_2
в) $mgbr_2$	3) hno_3, hcl, cl_2
г) $zn(oh)_2$	4) o_2, naoh, hno_3
	5) s, hcl, o_2

115. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества	реагенты
а) o_2	1) mg, cuo, $cuso_4$
б) h_2o	2) co, p_2o_3, cu
в) naoh	3) hcl(р-р), koh(р-р), h_2so_4
г) $nahco_3$	4) nh_4cl(р-р), hcl(р-р), $cuso_4$(р-р)
	5) p_2o_5, cac_2, na_2o

116. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	ca	1)	hcl, $bacl_2$, hno_3
б)	zno	2)	al, naoh, na_2s
в)	$cuso_4$	3)	cu, hcl, $bacl_2$
г)	na_2so_3	4)	h_2, hcl, naoh
		5)	p, hcl, o_2

117. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	n_2	1)	h_2, o_2, li
б)	cuo	2)	h_2, co, al
в)	hno_3	3)	fe_2o_3, o_2, co_2
г)	$cuso_4$	4)	s, na_2co_3, fes
		5)	naoh, $bacl_2$, ki

118. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	na	1)	$caco_3$, zn, n_2
б)	sio_2	2)	h_3po_4, cl_2, h_2o
в)	h_2so_4	3)	lioh, $ba(no_3)_2$, $(nh_4)_2s$
г)	$cuso_4$	4)	hf, na_2co_3, koh
		5)	co_2, li_3po_4, bao

119. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	p	1)	k_2so_4, co_2, $(nh_4)_3po_4$
б)	co_2	2)	$(nh_4)_2s$, fe, $agno_3$
в)	$al(oh)_3$	3)	cao, naoh, h_2o
г)	$cucl_2$	4)	hi, $ba(oh)_2$, hcl
		5)	na, hno_3, br_2

120 установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	

а)	o_2	1)	cl_2, $ca(oh)_2$, $agno_3$
б)	co_2	2)	li_2o, cao, c
в)	$ba(oh)_2$	3)	fe_2o_3, hno_3, zns
г)	nh_4br	4)	co, h_2s, mg
		5)	$al(oh)_3$, so_3, $znso_4$

121. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

	формула вещества		реагенты
а)	k	1)	fe, ki, naoh
б)	zn	2)	naoh, $mgcl_2$, hf
в)	cl_2	3)	c_6h_6, csoh, co_2
г)	n_2	4)	o_2, h_2, li
		5)	o_2, s, hbr

122. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

	формула вещества		реагенты
а)	fe	1)	hbr, $bacl_2$, hno_3

б)	Cr_2O_3	2)	$Al(OH)_3$, SO_2, Li_3PO_4
в)	H_3PO_4	3)	Ca, NH_3, $Zn(OH)_2$
г)	Na_2CO_3	4)	H_2SO_4, KOH, Al
		5)	S, $CuSO_4$, HCl

123. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	Al	1)	HCl, CO_2, $NaHCO_3$(р-р)
б)	$Al(OH)_3$	2)	O_2, Cl_2, Ca
в)	NaOH	3)	HNO_3, Cu, H_3PO_4
г)	$CuCl_2$	4)	HCl, H_2SO_4, KOH(р-р)
		5)	NaOH(р-р), $(NH_4)_2S$(р-р), $AgNO_3$(р-р)

124. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	NH_4Br	1)	HCl, CO_2, Na_3PO_4
б)	HNO_3	2)	$AgNO_3$, KOH, $Ca(OH)_2$

в)	$ba(oh)_2$	3)	pb, s, c
г)	na	4)	cao, br_2, k_2so_4
		5)	s, cl_2, h_2o

125. установите соответствие между формулой вещества и реагентами, с каждым из которых это вещество может взаимодействовать.

формула вещества		реагенты	
а)	p	1)	hcl, hno_3, na_2co_3
б)	fe_2o_3	2)	o_2, zn, koh(р-р)
в)	cu_2o	3)	$bacl_2$, $agno_3$, co
г)	nh_4cl	4)	o_2, co, hcl
		5)	h_2so_4(конц.), koh, $pb(no_3)_2$

126. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами реакции.

реагирующие вещества		продукты реакции	
а)	$bao + so_2 \rightarrow$	1)	$ba(oh)_2$ + s
б)	$bao + h_2so_3 \rightarrow$	2)	$baso_3$
в)	$bao + so_3 \rightarrow$	3)	$baso_3 + h_2$
г)	$bao + h_2so_4 \rightarrow$	4)	$baso_3 + h_2o$

5) $BaSO_4$

6) $BaSO_4 + H_2O$

127. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами реакции.

реагирующие вещества	продукты реакции
а) Al и KOH(р-р)	1) гидроксид алюминия и сера
б) Al и H_2SO_4(разб.)	2) гидроксид алюминия и сероводород
в) Al_2S_3 и H_2O	3) тетрагидроксоалюминат калия и водород
г) Al и H_2O	4) сульфат алюминия и водород
	5) алюминат калия и оксид алюминия
	6) гидроксид алюминия и водород

128. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами реакции.

реагирующие вещества	продукты реакции
а) $CaCO_3 + H_2O + CO_2 \rightarrow$	1) $Ca(NO_3)_2 + H_2O + CO_2$
б) $Ca(HCO_3)_2 \rightarrow t^o$	2) $Ca(OH)_2 + NO_2 + CO_2$
в) $Ca(HCO_3)_2 + HNO_3 \rightarrow$	3) $Ca(HCO_3)_2$
г) $Ca + HNO_3$ (разб.) $\rightarrow$	4) $Ca(NO_3)_2 + H_2O + NO_2$

5) $CaCO_3 + H_2O + CO_2$

6) $Ca(NO_3)_2 + H_2O + NH_4NO_3$

129. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами реакции.

реагирующие вещества	продукты реакции
а) cu *и* hno3(*разб.*)	1) сульфат меди(ii), оксид серы(iv) и вода
б) cus *и* o2	2) нитрат меди(ii), оксид азота(ii) и вода
в) cu *и* hno3(*конц.*)	3) сульфит меди(ii), оксид серы(vi) и вода
г) cu *и* h2so4(*конц.*)	4) оксид меди(ii) и оксид серы(iv)
	5) нитрат меди(ii), оксид азота(iv) и вода
	6) оксид меди(ii) и оксид серы(vi)

130. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами реакции.

реагирующие вещества	продукты реакции
а) $HCl + KHSO_3 \rightarrow$	1) $KCl + H_2S$
б) $HCl + K_2SO_3 \rightarrow$	2) $KCl + H_2S + H_2O$
в) $HCl + KHS \rightarrow$	3) $KCl + SO_2 + H_2O$
г) $HCl + K_2S \rightarrow$	4) $KCl + H_2SO_4$

5) $KCl + H_2SO_4 + H_2O$

6) $KCl + SO_3 + H_2O$

131. установите соответствие между названием вещества и формулами реагентов, с которыми оно может взаимодействовать.

название вещества		формулы реагентов	
а)	железо	1)	S, $FeCl_2$, H_2SO_4
б)	кислород	2)	Fe_2O_3, C_2H_5OH, NaOH
в)	фосфор	3)	$CuSO_4$, LiOH, Na_2O
г)	цинк	4)	H_2O, Cl_2, Fe_2O_3
		5)	S, H_2S, Cu
		6)	Br_2, Mg, HNO_3

132. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами их взаимодействия.

реагирующие вещества		продукты взаимодействия	
а)	$Be(OH)_2$ + NaOH →сплавл.to	1)	$BeSO_3 + H_2$
б)	$Be(OH)_2 + NaOH_{(р-р)}$ □	2)	$BeSO_3 + H_2O$
в)	$Be(OH)_2 + SO_3$ □	3)	$Na_2[Be(OH)_4]$

г)	$be(oh)_2 + so_2$ □	4)	$beso_4 + h_2o$
		5)	$na_2beo_2 + h_2$
		6)	$na_2beo_2 + h_2o$

133. установите соответствие между исходными веществами и продуктами, которые преимущественно образуются в ходе реакции.

	исходные bеществa		продукты реакции
а)	$k_2sio_3 + h_2o + co_2 \rightarrow$	1)	$al(oh)_3 + kcl$
б)	$k_2sio_3 + hcl \rightarrow$	2)	$al(oh)_3 + kcl + co_2$
в)	$alcl_3 + k_2co_3 + h_2o \rightarrow$	3)	$sio_2 + khco_3$
г)	$alcl_3 + koh \rightarrow$	4)	$kcl + h_2sio_3$
		5)	$h_2sio_3 + k_2co_3$
		6)	$kcl + sio_2 + h_2o$

134. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами их взаимодействия.

	реагирующие_вещества		продукты взаимодействия
а)	$ca(hco_3)_2 + ca(oh)_2 \rightarrow$	1)	$caco_3 + h_2o$
б)	$ca(hco_3)_2 + h_2so_4$ ®	2)	$caco_3 + co_2 + h_2o$
в)	$ca(hco_3)_2 \rightarrow t^\circ \rightarrow t^\circ$	3)	$caso_4 + h_2o$

г)	$caco_3 + co_2 + h_2o$ ®	4)	$caso_4 + co_2 + h_2o$
		5)	$caco_3 + co_2 + н_2$
		6)	$ca(hco_3)_2$

135. установите соответствие между реагирующими веществами и продуктами реакции.

	реагирующие вещества		продукты реакции
а)	feo + hcl ®	1)	$fecl_2 + fecl_3 + h_2o$
б)	fe_2o_3 + hcl ®	2)	$fecl_3 + h_2o$
в)	fe_3o_4 + hcl ®	3)	$fecl_2 + h_2o$
г)	fe_2o_3 + naoh → t∘	4)	$na_3[fe(oh)_6]$
		5)	$nafeo_2 + h_2o$
		6)	$fe(oh)_3$ + nacl

136. Этилен
1) относится к непредельным углеводородам
2) не реагирует с кислородом
3) реагирует с водородом
4) имеет только одинарные связи
5) вступает в реакции замещения

137. Метан реагирует с
1) водородом 2) хлором 3) водой
4) кислородом 5) оксидом натрия

138. С уксусной кислотой взаимодействуют вещества, формулы которых
1) H2SiO3 2) Na2CO3 3) Hg 4) Cu(OH)2 5) BaSO4

139. Жиры
1) при обычных условиях – твердые вещества
2) входят в состав растительных и животных организмов
3) растворяются в воде
4) обладают моющими свойствами
5) являются одним из источников энергии для животных организмов

140. Уксусная кислота не вступает во взаимодействие с
1) оксидом углерода (IV) 3) медью
2) оксидом кальция 4) гидроксидом натрия
141. Этанол характеризуется
1) способностью к реакции полимеризации
2) присутствием в молекуле группы атомов - ОН
3) способностью к реакции с гидроксидом меди (II)
4) наличием двойной связи между атомами углерода и кислорода
5) реакциями с активными металлами
142. К карбоновым кислотам относятся вещества
1) C2H5 – COO – C3H7 2) CH3CHO 3) HCOH
4) HCOOH 5) C3H7COOH
143. Этанол реагирует с
1) калием 3) бромом
2) карбонатом натрия 4) гидроксидом меди(II) 5) кислородом
144. С каждым из указанных веществ: хлороводород, водород, бромная вода – будет реагировать
1) пропан 2) метан 3) этан 4) этилен 5) ацетилен
145. И для этана, и для этилена характерны
1) реакции бромирования
2) наличие двойной связи в молекуле
3) реакции гидрирования
4) реакции с водой
5) горение на воздухе

146. Для ацетилена верны следующие утверждения:
1) молекула состоит из двух атомов углерода и четырех атомов водорода
2) является предельным углеводородом
3) атомы углерода в молекуле соединены тройной связью
4) вступает в реакцию с хлором
5) при разложении образуются углекислый газ и водород
147. Для метилового спирта верны следующие утверждения:
1) является газообразным веществом (н. у.)
2) в молекуле имеется гидроксильная группа
3) ядовит
4) плохо растворим в воде
5) вступает в реакцию с цинком
148. Для уксусной кислоты верны следующие утверждения:
1) малорастворимое в воде вещество
2) не вступает в реакцию с мрамором
3) может взаимодействовать с хлором
4) реагирует с этиловым спиртом
5) окисляет металлическую медь
149. Для метанола справедливы следующие утверждения:
1) имеет формулу C2H5OH
2) ядовитая жидкость, хорошо растворимая в воде
3) окисляется кислородом воздуха
4) не взаимодействует ни с металлами, ни с неметаллами
5) вступает в реакцию гидрирования
151. Как уксусная, так и стеариновая кислоты могут взаимодействовать с
1) глицерином
2) негашеной известью
3) этаном

4) сульфатом натрия
5) медью

152. Для этилена справедливы следующие утверждения:
1) молекула состоит из двух атомов углерода и двух атомов водорода
2) является непредельным углеводородом
3) атомы углерода в молекуле соединены тройной связью
4) вступает в реакцию с хлором
5) при разложении образуется углекислый газ и водород

153. Для метана справедливы следующие утверждения:
1) молекула состоит из двух атомов углерода и двух атомов водорода
2) является предельным углеводородом
3) атомы углерода в молекуле соединены тройной связью
4) вступает в реакцию с хлором
5) при разложении образуется углекислый газ и водород

154. Для ацетилена верны следующие утверждения:
1) молекула состоит из двух атомов углерода и двух атомов водорода
2) является предельным углеводородом
3) атомы углерода в молекуле соединены двойной связью
4) не вступает в реакцию с хлором
5) при разложении образуются углекислый газ и водород

155. Для этанола верны следующие утверждения:
1) в состав молекулы входят два атома углерода
2) является жидкостью (н. у.), мало растворимой в воде
3) атомы углерода в молекуле соединены двойной связью
4) не вступает в реакцию со щелочными металлами
5) сгорает с образованием угарного газа и водорода

156. Преобладающими продуктами дегидратации предельных одноатомных спиртов являются
1) алкены 2) алканы 3) алкины
4) сложные эфиры 5) простые эфиры

157. Реакция с бромной водой характерна для
1) метан 2) этилен 3) ацетилен 4) этана 5) глицерина

158. В отличие от сахарозы, глюкоза
1) реагирует с кислородом
2) реагирует с серной кислотой (конц.)
3) может взаимодействовать с хлором
4) образуется в процессе фотосинтеза
5) входит в состав белков

159. Жиры характеризует следующее:
1) образуются при реакции этиленгликоля и высших карбоновых кислот
2) продукты гидролиза жиров – глицерин и высшие карбоновые кислоты
3) при взаимодействии жиров с водородом получают мыло
4) продукты гидрирования растительных жиров являются преимущественно твердыми веществами
5) твердые жиры преимущественно имеют растительное происхождение

160. Этиловый спирт характеризуют следующие утверждения:
1) является газообразным веществом (н. у.)
2) в молекуле имеется гидроксильная группа
3) наркотическое вещество
4) плохо растворим в воде
5) вступает в реакцию с серебром

161. Этан характеризуют следующие утверждения:
1) имеет 2 атома углерода и 2 атома водорода в молекуле

2) атомы углерода в молекуле соединены одинарной связью
3) хорошо растворим в воде
4) вступает с хлором в реакцию замещения
5) является негорючим веществом

162. Для ацетилена верны следующие утверждения:
1) при комнатной температуре является газом
2) является предельным углеводородом
3) атомы углерода в молекуле соединены тройной связью
4) не взаимодействует с KMnO4
5) сгорает с образованием угарного газа и водорода

163. Уксусная кислота
1) содержит в молекуле 4 атома водорода и 2 атома кислорода
2) может реагировать как с водой, так и с хлором
3) обесцвечивает бромную воду
4) взаимодействует с хлоридом натрия
5) растворима в воде

164. Для пропина верны следующие утверждения:
1) хорошо растворим в воде
2) является предельным углеводородом
3) атомы углерода в молекуле соединены тройной связью
4) взаимодействует с KMnO4
5) сгорает с образованием угарного газа и водорода

165. Взаимодействие с водой характерно для
1) пропана 2) этилена 3) этана 4) ацетилена 5) метана

166. Для крахмала и целлюлозы верны следующие утверждения:
1) имеют общую формулу (C6H10O5)n
2) имеют одинаковую степень полимеризации
3) используются для получения искусственных волокон
4) подвергается гидролизу
5) используются для промышленного получения ацетилена

167. Аминокислоты характеризует:
1) входят в состав ДНК И РНК
2) нерастворимые в воде вещества
3) остатки а–аминокислот входят в состав белков
4) реагируют и со щелочами, и с кислотами
5) основной источник энергии в организме

168. Для метана верны следующие утверждения:
1) молекула содержит два атома углерода и шесть атомов водорода
2) является предельным углеводородом
3) атомы водорода соединены между собой двойной связью
4) вступает в реакцию присоединения с водородом
5) горит с образованием углекислого газа и воды

169. Выберите верные утверждения о природном газе.
1) основным компонентом природного газа является метан
2) образует с воздухом взрывоопасную смесь
3) является чистым веществом
4) хорошо растворим в воде
5) горит с образованием угарного газа и водорода

170. Для этанола верны следующие утверждения:
1) в состав молекулы входит один атом углерода
2) является жидкостью (н. у.), хорошо растворимой в воде

3) атомы углерода в молекуле соединены двойной связью
4) вступает в реакцию со щелочными металлами
5) способен вступать в реакции полимеризации

171. Фенол взаимодействует с
1) соляной кислотой
2) гидроксидом натрия
3) этиленом
4) метаном

172. Для предельных одноатомных спиртов характерно взаимодействие с
1) NaOH (р-р)
2) Na
3) Cu(OH)2
4) Cu

173. Метанол не взаимодействует с
1) NaOH
2) Na
3) HCl
4) O2

174. При взаимодействии метанола с пропионовой кислотой (в присутствии H2SO4) образуется
1) пропилформиат
2) метилформиат
3) метилпропионат
4) пропилацетат

175. Пропанол не взаимодействует с
1) Hg
2) O2
3) HCl
4) K

176. Фенол в водном растворе является
1) сильной кислотой
2) слабой кислотой
3) слабым основанием
4) сильным основанием

177. При дегидратации этилового спирта образуется
1) бутан
2) этен
3) этин
4) пропен

178. Свежеприготовленный осадок Cu(OH)2 растворится, если к нему добавить
1) пропандиол-1,2
2) пропанол-1
3) пропен
4) пропанол-2

179. Кислотные свойства наиболее выражены у
1) фенола
2) метанола
3) этанола
4) глицерина

180. При взаимодействии фенола с натрием образуются
1) фенолят натрия и вода
2) фенолят натрия и водород
3) бензол и гидроксид натрия

4) бензоат натрия и водород

181. В ходе реакции этанола с соляной кислотой в присутствии H_2SO_4 образуется
1) этилен
2) хлорэтан
3) 1,2-дихлорэтан
4) хлорвинил

182. При окислении пропанола-1 образуется
1) пропилен
2) пропанон
3) пропаналь
4) пропан

183. Многоатомные спирты можно обнаружить
1) раствором $KMnO_4$
2) Ag_2O (в аммиачном растворе)
3) $Cu(OH)_2$ (щелочной р-р)
4) бромной водой

184. Фенол взаимодействует с растворами:
1) $Cu(OH)_2$
2) $FeCl_3$
3) H_2SO_4
4) Br_2(р-р)
5) $[Ag(NH_3)_2]OH$
6) Na_2CO_3

185. При окислении этанола оксидом меди (II) образуется
1) формальдегид
2) ацетальдегид
3) муравьиная кислота
4) диэтиловый эфир

186. Этандиол-1,2 может реагировать с
1) гидроксидом меди (II)
2) оксидом железа (II)
3) хлороводородом
4) водородом
5) калием
6) уксусной кислотой

187. Внутримолекулярная дегидратация спиртов приводит к образованию
1) альдегидов
2) алканов
3) алкенов
4) алкинов

188. Фенол не вступает в реакцию с
1) Na
2) NaOH
3) Br_2(водн.)
4) HCl

189. Для фенола не характерны реакции
1) замещения
2) присоединения
3) полимеризации
4) поликонденсации

190. И с азотной кислотой, и с гидроксидом меди (II) будет взаимодействовать
1) фенол

2) глицерин
3) этанол
4) метилацетат

191. В отличие от фенола метанол
1) взаимодействует с гидроксидом натрия
2) вступает в реакции поликонденсации
3) взаимодействует с альдегидами
4) при окислении образует формальдегид
5) вступает в реакции этерификации
6) реагирует с хлоридом железа (III)

192. Этанол взаимодействует с
1) метанолом
2) водой
3) водородом
4) медью

193. Верны ли следующие суждения о свойствах спиртов?
А. Между молекулами спиртов образуются водородные связи.
Б. В реакции этанола с натрием выделяется водород.
1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

194. Верны ли следующие суждения о свойствах спиртов?
А. Многоатомные спирты вступают в реакции с гидроксидом меди (II).
Б. Среда водного раствора глицерина нейтральная.
1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

195. Верны ли следующие суждения о феноле?
А. В отличие от бензола фенол взаимодействует с бромной водой.
Б. Для фенола характерны оснóвные свойства.
1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

196. При взаимодействии 2-метилбутена-2 с бромоводородом преимущественно образуется
1) 2-бром-2-метилбутан
2) 1-бром-2-метилбутан
3) 2,3-дибром-2-метилбутан
4) 2-бром-3-метилбутан

197. При взаимодействии бутина-1 и избытка бромоводорода образуется
1) 1,1,2,2-тетрабромбутан
2) 1,2-дибромбутан
3) 1,1-дибромбутан
4) 2,2-дибромбутан

198. Наибольшим образованием копоти сопровождается горение
1) гексана
2) циклогексана
3) гексена
4) бензола

199. Какое из веществ вступает в реакцию гидратации в соответствии с правилом Марковникова?

1) $CH_3 – CH = CH_2$
2) $CF_3 – CH = CH_2$
3)
4)

200. Вопреки правилу Марковникова присоединяет воду

1) 3,3,3-трифторпропен
2) 3,3-диметилбутен-1
3) 2-метилпропен
4) бутен-1

201. При взаимодействии пропена с хлороводородом преимущественно образуется

1) $CH_3 – CHCl – CH_3$
2) $CH_2Cl – CH_2 – CH_3$
3) $CH_2Cl – CHCl – CH_3$
4) $CH_2Cl – CH_2 – CH_2Cl$

202. Коэффициент перед формулой воды в уравнении реакции горения пропена равен

1) 5
2) 6
3) 3
4) 4

203. Пропан вступает в реакцию с

1) металлическим натрием
2) хлором при облучении
3) водой
4) раствором перманганата калия при комнатной температуре

204. Превращение бутана в бутен относится к реакции

1) полимеризации
2) дегидрирования
3) дегидратации
4) изомеризации

205. 2-метилбутен-1 не взаимодействует с

1) бромом
2) азотом
3) водородом
4) кислородом

206. Легче других вступает в реакции присоединения

1) циклопентан
2) пропилбензол
3) пропан
4) пропен

207. При взаимодействии пропена с бромоводородом образуется

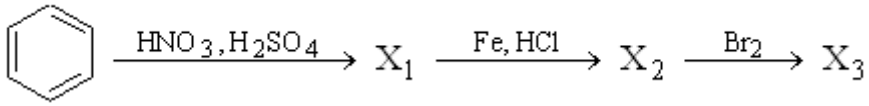
1) 1-бромпропан
2) 2-бромпропан
3) 1,2-дибромпропан
4) 1,3-дибромпропан

208. В результате взаимодействия ацетилена с водой в присутствии солей двухвалентной ртути образуется

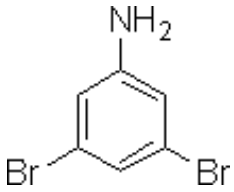
1) CH_3COH
2) C_2H_5OH
3) C_2H_4
4) CH_3COOH

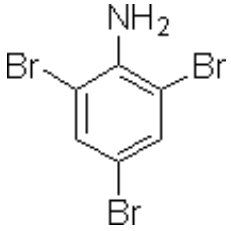
209. Продуктом взаимодействия бутена-1 с бромоводородом является
1) 1-бромбутен-2
2) 1,2-дибромбутан
3) 2-бромбутан
4) 1,2-дибромбутен-2

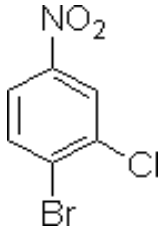
210. В цепочке превращений

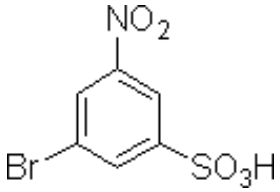


конечный продукт «X3» имеет формулу

1)


2)


3)


4)


211. Наиболее легко подвергается гидрированию
1) циклогексан
2) циклопентан
3) циклобутан
4) циклопропан

212. Присоединение HCl к бутену-1 приводит к образованию
1) 1-хлорбутана
2) 1-хлорбутена
3) 2-хлорбутана
4) 2-хлорбутена

213. Присоединение HCl к метилпропену, в соответствии с правилом В.В. Марковникова, приводит к образованию
1) 2-метил-2-хлорпропана
2) 2-метил-1-хлорпропана
3) 2-метил-2-хлорпропена

4) 2-метил-1-хлорпропена

214. При гидрировании алкенов образуются
1) алканы
2) алкины
3) алкадиены
4) спирты

215. При взаимодействии 1 моль CH_4 с 2 моль Cl_2 при освещении получается преимущественно
1) хлорметан
2) дихлорметан
3) хлороформ
4) тетрахлорэтан

216. Наличием двойной связи обусловлена возможность алкенов вступать в реакции
1) горения
2) замещения водорода на галоген
3) дегидрирования
4) полимеризации

217. В результате реакции бутена-2 с бромом образуется
1) 2,3-дибромбутан
2) 1,2-дибромбутан
3) 1,4-дибромбутан
4) 1,3-дибромбутан

218. Бензол не взаимодействует с
1) азотной кислотой
2) бромом
3) бромоводородом
4) кислородом

219. Гексахлорциклогексан образуется в результате взаимодействия
1) хлора и бензола
2) хлора и циклогексана
3) хлороводорода и бензола
4) хлора и гексана

220. В схеме превращений

$CaC_2 \rightarrow C_2H_2 \rightarrow A \rightarrow C_2H_5OH \rightarrow C_2H_5Cl$

веществом «А» является
1) CH_3COOH
2) $C_2H_2Cl_2$
3) CH_3CHO
4) C_2H_6

221. Уксусная кислота не взаимодействует с
1) $NaHCO_3$
2) CuO
3) $Ca(OH)_2$
4) CO_2

222. Пропаналь, в отличие от пропанона, способен вступать в реакцию
1) гидрирования
2) окисления гидроксидом меди(II)
3) этерификации
4) горения

223. Верны ли следующие суждения о свойствах альдегидов и уксусной кислоты?

А. Альдегиды вступают в реакции восстановления с водородом.

Б. Уксусная кислота реагирует с раствором $KMnO_4$.
1) верно только А

2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

224. Какое из веществ проявляет как свойства кислот, так и свойства альдегидов?
1) HCOOH
2) C3H7COOH
3) C5H9COOH
4) C7H15COOH

225. Для муравьиной кислоты характерна(-о):
1) реакция с азотом
2) взаимодействие с этанолом
3) реакция с карбонатом калия
4) взаимодействие с аммиачным раствором оксида серебра(I)
5) реакция изомеризации
6) взаимодействие с медью

226. Сложный эфир образуется при взаимодействии пропионовой кислоты с
1) гидроксидом натрия
2) бутанолом-2
3) карбонатом натрия
4) ацетоном

227. Верны ли следующие суждения о свойствах указанных кислородсодержащих органических соединений?

А. Этилацетат подвергается гидролизу.

Б. Муравьиная кислота реагирует с аммиачным раствором оксида серебра(I).

1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

228. Верны ли следующие суждения о свойствах указанных кислородсодержащих органических соединений?

А. При взаимодействии формальдегида с этанолом образуется сложный эфир.

Б. Уксусная кислота окисляется аммиачным раствором оксида серебра(I).

1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

229. И муравьиная, и уксусная кислоты взаимодействуют с
1) N2
2) C3H7OH
3) Ca
4) CH4
5) Ba(OH)2
6) Cu

230. Реакция «серебряного зеркала» характерна для
1) фенолов
2) сложных эфиров
3) спиртов
4) альдегидов

231. Карбоновые кислоты не реагируют с
1) C6H5CH3
2) C2H5OH

3) NH_3
4) $Ca(OH)_2$

232. Какое вещество способно проявлять свойства и альдегидов, и карбоновых кислот?
1) глюкоза
2) ацетальдегид
3) муравьиная кислота
4) диэтиловый эфир

233. Этилформиат является продуктом взаимодействия
1) этаналя и метанола
2) метаналя и этанола
3) уксусной кислоты и метилового спирта
4) муравьиной кислоты и этилового спирта

234. Глюкоза реагирует с
1) этаном
2) водородом
3) гидроксидом меди(II)
4) оксидом углерода(IV)
5) серной кислотой (конц.)
6) сульфатом меди(II)

235. Пропилацетат образуется в результате взаимодействия
1) C_3H_7COOH и C_2H_5OH
2) C_2H_5COOH и C_2H_5OH
3) CH_3CHO и C_2H_5COOH
4) CH_3COOH и C_3H_7OH

236. Сложные эфиры не реагируют с
1) водой
2) гидроксидом натрия
3) кислородом
4) сульфатом натрия

237. Формальдегид не реагирует с
1) $Ag_2O(NH_3$ р-р)
2) O_2
3) H_2
4) CH_3OCH_3

238. При гидролизе метилового эфира пропановой кислоты образуются:
1) CH_3OH и $CH_3 – CH_2 – COOH$
2) $CH_3 – CH_2 – OH$ и $CH_3 – CH_2 – COOH$
3) CH_3OH и $CH_3 – CH_2 – CH_2 – COOH$
4) $CH_3 – CH_2 – CH_2OH$ и $CH_3 – CH_2 – COOH$

239. При взаимодействии муравьиной кислоты с пропанолом-1 в присутствии H_2SO_4 образуется
1) пропилформиат
2) изопропилформиат
3) пропилацетат
4) изопропилацетат

240. При окислении ацетальдегида в кислой среде образуется
1) этилен
2) ацетат натрия
3) уксусная кислота
4) этиловый спирт

241. В результате брожения глюкозы образуется
1) метанол

2) этилен
3) этанол
4) кислород

242. Муравьиная кислота взаимодействует с
1) хлоридом натрия
2) гидросульфатом натрия
3) аммиачным раствором оксида серебра
4) оксидом азота (II)

243. В отличие от сахарозы глюкоза
1) реагирует с кислородом
2) реагирует с серной кислотой (конц.)
3) восстанавливается водородом
4) окисляется аммиачным раствором оксида серебра
5) реагирует с уксусной кислотой
6) окисляется гидроксидом меди (II)

244. С уксусной кислотой взаимодействует каждое из двух веществ:
1) NaOH и CO2
2) NaOH и Na2CO3
3) C2H4 и C2H5OH
4) CO и C2H5OH

245. И уксусная кислота, и этаналь реагируют с
1) Cu(OH)2
2) HCl
3) Zn(OH)2
4) C2H6

246. Глюкоза взаимодействует с
1) водой
2) бензолом
3) оксидом цинка
4) водородом

247. Как с хлором, так и с карбонатом натрия будет взаимодействовать
1) метанол
2) пропионовая кислота
3) диэтиловый эфир
4) метилформиат

248. При восстановлении глюкозы образуется
1) кислота
2) сложный эфир
3) соль
4) спирт

249. Верны ли следующие суждения о свойствах глюкозы?
А. Раствор глюкозы проводит электрический ток.
Б. Для глюкозы характерна реакция брожения.
1) верно только А
2) верно только Б
3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

250. Верны ли следующие суждения об углеводах?
А. Глюкоза взаимодействует с гидроксидом меди (II).
Б. Для целлюлозы возможно образование ацетатов.
1) верно только А
2) верно только Б

3) верны оба суждения
4) оба суждения неверны

Приложение 6.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООП 13. БИОЛОГИЯ»

2025

Разработчик(и): Н.В. Фомина, преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО ВВГУ

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № _10__ от «_11___» ____06_____20_25__ г.

Председатель ЦМК _____ _____ О.А. Шаповалова
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**	**4**
2	**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**	**5**
3	**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**14**
4	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**25**
5	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**	**27**

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.13 «Биология» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15.Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.13 «Биология» входит в раздел «Общеобразовательные предметы общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
- теоретическое обучение	38
- практические занятия	40
- самостоятельная работа	-
- консультации	-
- промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов в части

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

физического воспитания:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности;

ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.13 Биология, личностные результаты в программе конкретизированы как:

ЛР01 - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР02 - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

ЛР03 - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России

ЛР04 - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

ЛР05 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

ЛР06 - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

ЛР07 - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

ЛР08 - интерес к различным сферам профессиональной деятельности;

ЛР09 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

ЛР10 - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

ЛР11 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

ЛР12-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ЛР13 - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

ЛР 14 - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ЛР 15 - расширение опыта деятельности экологической направленности;

ЛР 16 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Для формирования личностных результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- уважение к истории и достижениям отечественной биологической науки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- совершенствовать имеющиеся знания;
- желание осознавать свои трудности и стремиться к их преодолению;
- положительное отношение к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения;
- умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами;
- проявление эмпатии, как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающихся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

- развитие этических чувств — стыда, вины, совести как регуляторов морального поведения;
- знать основы экологической культуры: принятие ценности природного мира, готовность следовать в своей деятельности нормам природоохранного, нерасточительного, здоровье сберегающего поведения;
- установка на здоровый образ жизни.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- задания, позволяющие осознать социально-личностную ценность знания и деятельности, личностный рост такие, как технология портфолио;
- анализ ситуаций, содержащих ценностно-ориентированную смысло-поисковую коллизию;
- анализ ситуаций, содержащих неопределенность, то есть не имеющих однозначного решения из-за неполноты, недостаточности информации об объекте, процессе, явлении или из-за неуверенности в достоверности информации;
- анализ, сопоставление и оценка информации из различных источников.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её 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;

базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований

эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:
совместная деятельность:
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ёё достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:
совместная деятельность:
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;

принятие себя и других людей
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Учитывая специфику предмета ООП.13 Биология, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

МР01 - уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

МР02 - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

МР03 - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

МР04 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

МР05 - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

МР06 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

МР07 - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

МР08 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

МР09 - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

МР10 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

МР11 - 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;

МР12 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

МР13 - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

МР14 - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

МР15 - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;

МР16 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

МР17 - признавать своё право и право других людей на ошибки;

МР18 - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Для формирования метапредметных результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- целеполагание, когда студент умеет ставить перед собой цель и задачи в обучении;
- планирование, когда он может составить план действий для достижения определённого результата;
- прогнозирование – это способность спрогнозировать результат и его характеристики, принять меры для улучшения итога своей деятельности;
- коррекция – изменение планов при промежуточном анализе или появлении дополнительных обстоятельств;
- оценка – умение оценить самого себя, усвоенный материал и объём того что ещё предстоит изучить;
- саморегуляция, когда студент может преодолевать возможные препятствия и разрешать конфликтные ситуации в коллективе или группе.

Познавательные

- поставить цель изучения;
- создать алгоритм деятельности;
- найти информацию;
- использовать различные методы поиска фактических данных;
- выбрать наиболее эффективные из них;
- изучить материалы при помощи смыслового чтения;
- структурировать полученную информацию;
- сделать осознанные высказывания о том, что изучил.

Коммуникативные УУД

- находить выход из спорных ситуаций и не создавать открытых конфликтов;
- принимать решения и грамотно отстаивать свою точку зрения;
- правильно формулировать и ставить вопросы;
- чётко и полно выражать мысли;
- контролировать своё поведение и поведение партнёров в группе;
- - корректировать его при необходимости;
- -сотрудничать с одногруппниками и педагогом.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач по разделам:

- Учение о клетке;
- Законы наследственности;
- Основы теории эволюции;
- Основы экологии.

Предметные результаты

По учебному предмету ООП.13 Биология (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса должны отражать:

ПРб01-сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

ПРб02-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), бисинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация;

ПРб03-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

ПРб04-сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам;

ПРб05-приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

ПРб06-сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

ПРб07-сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

ПРб08-сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

ПРб09-сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;

ПРб10-сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей,

соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды результатов освоения ООП
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого		**18**	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР 09 ЛР10 ЛР11 МР08 МР09 МР10 МР11 МР12 МР18 ПРб08 ПРб09
	Лекция №1. Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток.	2	
	Демонстрации. Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера как предмет изучения биологии. Царства живой природы.		
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР01 ЛР02 ЛР03 ЛР04 ЛР05 ЛР07 ЛР08 ЛР10 ЛР11 МР01 МР02 МР06
	Лекция №2. Клеточная теория (Т.Шванн, Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы и бактериофаги). Жизнь и научная деятельность первооткрывателя вирусов Д.И Ивановского.	2	
	Демонстрации. Портрет Д.И. Ивановского. Рисунки: Вирус табачной мозаики. Схематическое изображение фага.		

	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении практических работ. **Практическое занятие №1.** «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хромопласты)». Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий изучаемыми объектами, формулирование выводов.	2	МР09 МР11 МР18 ПРб02 ПРб03 ПРб06 ПРб10
	Практическое занятие№2. Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 1.3. Структурно функциональные факторы наследственности.	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР09 ЛР11 МР05 МР06 МР08 МР18 ПРб03 ПРб04 ПРб07
	Лекция № 3. Хромосомная теория Т. Моргана. Жизнь и научная деятельность американского эмбриолога, генетика Томаса Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК, нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства.	2	
	Демонстрации. Фотографии схем строения хромосом. Таблица генетического кода.		
	Практическое занятие №3. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот, в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК.	2	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР11 МР08 МР10

	Лекция №4. Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция - две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез.	2	ПРб09
	Демонстрации. Схема фотосинтеза. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР11 ЛР16 МР08 МР09 МР13 ПРб08 ПРб09 ПРб10
	Лекция №5. Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза.	2	
	Демонстрации. Рисунки: «Деление клетки», «Схема митоза», «Фазы мейоза», « Схема кроссинговера».		
Контрольная работа №1	**«Молекулярный уровень организации живого»**	2	
Раздел 2. Строение и функции организма.		**22**	
Тема 2.1. Строение организма.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР09 ЛР10 МР04 МР05 МР09 ПРб03 ПРб05
	Лекция № 6. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.	2	
	Демонстрации. Рисунки: «Взаимосвязь органов растений», «Система органов человека», «Биохимический механизм поддержания гомеостаза».		
Тема 2.2. Формы размножения организмов.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР03 ЛР10 ЛР11 МР01 МР04
	Лекция №7. Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение	2	

	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение. Жизнь и научная деятельность генетика и эмбриолога Б. Л. Астаурова. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).		МР05 МР06 МР07 ПРб01 ПРб03 ПРб05
	Демонстрации. Образование половых клеток. Виды бесполого и полового размножения. Многообразие организмов. Основные этапы клонирования животных.		
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР08 ЛР09 ЛР10 МР01 МР02 МР03 МР04 МР09 МР13 МР15 ПРб07
	Лекция №8. Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть.	2	
	Демонстрации. Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Типы постэмбрионального развития организмов.		
	Практическое занятие №4. Основные стадии эмбрионального развития организма. Постэмбриональное развитие.	2	
Тема 2.4. Закономерности наследования.	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР10 ЛР11 МР01 МР02 МР04 МР18 ПРб02 ПРб04 ПРб07 ПРб08
	Лекция №9. Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов.	2	
	Демонстрации. Рисунки:» Цитологические основы моногибридного скрещивания», «Схема наследования признака в случае неполного доминирования». Схема наследования признаков при дигибридном скрещивании.		
	Практическое занятие №5. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном,	2	

	анализирующем и неполном доминировании скрещиваниях. Составление генотипических схем скрещиваний.		
Тема 2.5.Сцепленное наследование признаков.	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР09 ЛР10 МР01 МР03 МР05 МР13 МР14 МР16 МР18 ПРб04 ПРб08
	Лекция №10.Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков сцепленных с полом.	2	
	Демонстрации. Таблица Сцепленное наследование.		
	Практическое занятие№6. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании. Составление генотипических схем скрещивания.	2	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости.	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР03 ЛР04 ЛР08 ЛР09 ЛР10 ЛР11 МР04 МР08 ПРб03 ПРб05 ПРб07
	Лекция №11.Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины возникновения. Кариотип человека Наследственные заболевания человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.	2	
	Практическое занятие №7.Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.	2	
Контрольная работа №2	**«Строение и функции организма»**	2	
Раздел 3. Теория эволюции		**6**	

Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР01 ЛР09 ЛР10 МР01 МР02 МР03 МР04 МР12 ПРб03 ПРб05 ПРб09
	Лекция №12.Первые эволюционные концепции (Ж. Б. Ламарка, Ж. Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор - направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции.	2	
	Демонстрации. Критерии вида. Структура популяции.		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР03 ЛР09 ЛР11 МР03 МР05 ПРб07 ПРб09
	Лекция№13. Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А. Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.	2	
Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР09 ЛР10 ЛР11 МР01 МР02 МР03 МР04
	Лекция №14. Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличие человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.	2	

	Демонстрации. Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов.		ПРб03 ПРб05
Раздел 4. Экология		**20**	
Тема4.1.Экологические факторы и среды жизни.	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР09 ЛР12 ЛР13 ЛР15 МР04 МР05 МР06 МР18 ПРб05
	Лекция № 15. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда.	2	
	Демонстрации. Экологические факторы и их влияние на организмы.		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР09 ЛР10 ЛР11 ЛР12 ЛР14 МР 02 МР 03 МР04 МР05 МР06 МР09 МР10 ПРб08 ПРб10
	Лекция № 16. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.	2	
	Практическое занятие №8. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция, Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	2	
	Практическое занятие №9.Решение практико-ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.	2	
	Демонстрации. Межвидовые взаимоотношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схемы экосистемы.		

Тема 4.3. Биосфера-глобальная экологическая система	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР09 ЛР12 ЛР14 ЛР15 МР02 МР03 МР05 МР12 ПРб05 ПРб06
	Лекция №17.Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В. И. Вернадского. Области биосферы и её компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности.	**2**	
	Демонстрации. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Биосфера.		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР08 ЛР12 ЛР13 ЛР14 МР01 МР02 МР03 ПРб01 ПРб06
	Лекция №18. Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углублённо изучаются отходы, связанные с определённой профессией/специальностью.	2	
	Практическое занятие№ 10. «Отходы производства». В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте/ на этапах производства, связанные с определённой профессией/специальностью	2	
Тема4.5.Влияние социально-	**Содержание учебного материала**	**6**	ЛР01 ЛР02

экологических факторов на здоровье человека			ЛР11 ЛР12 ЛР13 ЛР14 МР02 ПРб01 ПРб05 ПРб07 ПРб09 ПРб10
	Лекция № 19. Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно, влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т. п). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровье сберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания.	2	
	Практическое занятие №11. на выбор **1.Практическое занятие** «Умственная работоспособность». Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов. **2.Практическое занятие. «**Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)». Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов, формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов с профессионально-ориентированным содержанием. В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия. В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.	2	
Контрольная работа№ 3.	**«Теоретические аспекты экологии»**	2	
Профессионально-ориентированное содержание прикладного модуля		**12**	
Раздел 5. Биология в жизни.		**12**	
Тема5.1.Биотехнологии в жизни каждого.	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР10 ЛР11

	Практическое занятие № 12. Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из разных источников (научная и учебно-научная, средства массовой информации, сеть Интернет и другие.	2	МР03 МР04 МР05 МР08 МР18 ПРб01 ПРб05
	Практическое занятие №13. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	2	
	В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия.		
	Примечание. Тема 5.1.обязательна для изучения студентами всех профессий/ специальностей.		
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности	**Содержание учебного материала**	**2**	ЛР02 ЛР06 МР03 МР04 МР08 МР11 МР12 ПРб01 ПРб07
	Практическое занятие№ 14. Развитие промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологии (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов(выступление с презентацией)	2	
Тема 5.2.2.Социально-этические аспекты биотехнологий	**Основное содержание учебного материала**	**2**	ЛР05 ЛР13 МР01 МР04 МР05 МР08 МР15 МР17
	Практическое занятие№ 15. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации об	2	

	этических аспектах развития биотехнологий(по группам) Защита кейса: Представление результатов решения кейсов(выступление с презентацией)		ПРб01
Тема5.2.3.Биотехнологии и технические системы.	**Содержание учебного материала**	**4**	ЛР11 МР02 МР04 МР05 МР09 ПРб05 ПРб07
	Практическое занятие№16. Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий(по группам)	**2**	
	Практическое занятие№17. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов(выступление с презентацией)	**2**	
Всего		**78**	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет биологии, оснащённый оборудованием: мебель, доска, наглядные пособия(комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Количество посадочных мест – 28 ,
стол для преподавателя 1 шт.,
стул для преподавателя 1 шт.,
ноутбук Acer E1-531 1шт.,
проектор Proxima C3255 1 шт.,
экран 1 шт., з
звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт.,
доска маркерная меловая комбинированная 1 шт.,
биологическая микролаборатория 20 шт.,
дидактические пособия.
ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);
2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);
3. FBreader (свободное);
4. WinDJwiev (свободное);
5. Google Chrome, (свободное)

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундометр, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стёкла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага(салфетки),стаканы, гипертонический раствор хлорида натрия, 3% раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведённые в воде дрожжи.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Пасечник В.В., Каменский А. А., Рубцов А. М., Швецов Г. Г., Гапонюк З. Г. Биология: учебник 11 класса (базовый уровень). - Москва: Издательство «Просвещение», 2023.
2. Теремов А. В., Петросова Р. А. Биология. Биологические системы и процессы: учебник 11 класс. Базовый и углубленный уровни. – Москва: Издательство «ВЛАДОС», 2020.
3. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — URL : https://urait.ru/bcode/519715

4. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530646

5. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 378 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450740

6. Дополнительная литература

1. Беляев Д.К., Дымшиц Г, М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс.- М., 2020.

2. Колесников, С.И. Общая биология : учебное пособие / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2020. — 287 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт]. — URL: https://book.ru/book/932113 (дата обращения: 05.10.2020).

3. Колесников, С.И. Биология: пособие-репетитор: учебное пособие / Колесников С.И. — Москва: КноРус, 2021. — 537 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт].URL: https://book.ru/book/938037 (дата обращения: 05.10.2020). — Текст : электронный.

4. Ионцева А.Ю. Биология Весь школьный курс в схемах и таблицах . М – М., 2021.

5. Мустафин, А.Г. Биология: учебник / Мустафин А.Г., Захаров В.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 423 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07514-2. — URL: https://book.ru/book/932501

Электронные ресурсы

www. sbio. info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

www.5ballov. ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

www. vspu. ac. ru/deold/bio/bio. htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

www. nature. ok. ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).

www. kozlenkoa. narod. ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).

www. schoolcity. by (Биология в вопросах и ответах).

www. bril2002. narod. ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»)

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата** *(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)*	
	Тема	**Оценочное средство**
Личностные		
ЛР01	Раздел1. Тема 1.2 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР02	Раздел1. Тема 1.2 Раздел 4. Тема 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР03	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.2, 2.6 Раздел 3. Тема 3.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР04	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.6	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР05	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР06	Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование
ЛР07	Раздел 1. Тема 1.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР08	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.3, 2.6 Раздел 4. Тема 4.4	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР09	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.3, 2.5, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР10	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР11	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Раздел 2. Тема 2.2, 2.4, 2.6 Раздел 3. Тема 3.2, 3.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы

	Раздел 4. Тема 4.2, 4.5 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.3	
ЛР12	Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3, 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР13	Раздел 4. Тема 4.1, 4.4, 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР14	Раздел 4. Тема 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы
ЛР15	Раздел 4. Тема 4.1, 4.3	Устный опрос, собеседование Тестирование
ЛР16	Раздел 1. Тема 1.5	Устный опрос, собеседование Решение контрольной работы
Метапредметные		
МР01	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.4 Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР02	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.3, 2.4 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.3, 4.4, 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР03	Раздел 2. Тема 2.3, 2.5 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.3, 4.4 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР04	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР05	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.5 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.2, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР06	Раздел 1. Тема 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 4. Тема 4.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР07	Раздел 2. Тема 2.2	Устный опрос, собеседование
МР08	Раздел 1. Тема 1.1, 1.3, 1.4, 1.5 Раздел 2. Тема 2.6 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1, 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР09	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.5	Устный опрос, собеседование

	Раздел 2. Тема 2.1, 2.3 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.2.3	Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР10	Раздел 1. Тема 1.1, 1.4 Раздел 4. Тема 4.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР11	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение контрольной работы
МР12	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение контрольной работы
МР13	Раздел 1. Тема 1.5 Раздел 2. Тема 2.3, 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР14	Раздел 2. Тема 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР15	Раздел 2. Тема 2.3 Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР16	Раздел 2. Тема 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
МР17	Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование
МР18	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.4, 2.5 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
Предметные		
ПРб01	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 4. Тема 4.4, 4.5 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1, 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПРб02	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.4	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПРб03	Раздел 1. Тема 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПРб04	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.4, 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы

		Решение контрольной работы
ПРб05	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3, 4.5 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПРб06	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 4. Тема 4.3, 4.4 Раздел 5. Тема	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы
ПРб07	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.3, 2.4, 2.6 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.1, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы
ПРб08	Раздел 1. Тема 1.1, 1.5 Раздел 2. Тема 2.4, 2.5 Раздел 4. Тема 4.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПРб09	Раздел 1. Тема 1.1, 1.4, 1.5 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПРб10	Раздел 1. Тема 1.2, 1.5 Раздел 4. Тема 4.2, 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебному предмету

ООП.13 Биология

программы подготовки специалистов среднего звена

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Владивосток 2025

1. Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.13 «Биология»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме другие формы контроля/дифференцированного зачета (с использованием оценочного средства выполнение письменных заданий, тестирование).

2. Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные	
ЛР01	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
ЛР02	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
ЛР03	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России
ЛР04	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
ЛР05	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
ЛР06	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

ЛР07	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности;
ЛР09	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
ЛР10	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
ЛР11	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе
ЛР12	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
ЛР13	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
ЛР14	умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их
ЛР15	расширение опыта деятельности экологической направленности
ЛР16	овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности
метапредметные	
МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность,

	оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
МР11	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

МР12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности
МР13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
МР14	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
МР15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
МР16	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности
МР17	признавать своё право и право других людей на ошибки
МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека
предметные	
ПРб01	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;
ПРб02	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), бисинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация;
ПРб03	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;
ПРб04	сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам;
ПРб05	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;
ПРб06	сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов,

	биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;
ПРб07	сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);
ПРб08	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию
ПРб09	сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;
ПРб10	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.

3. Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого				
Тема 1.1	ЛР 09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1) Вопросы собеседования 1,2,3,4 (п.6.3) Контрольная работа (п.6.2.1)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	

	МР11	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	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	МР12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	ПРб08	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	ПРб09	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
Тема 1.2	ЛР01	Способность формировать гражданскою позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1)

		места в информационном обществе		
	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.1)
	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ЛР05	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ЛР07	Способность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ЛР08	Способность к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	

	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР11	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	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	

	ПРб02	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), бисинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ПРб06	Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ПРб10	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	

		целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования		
Тема 1.3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1) Контрольная работа (п.6.2.1) Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной,	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	

		мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека		
	ПРб04	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	
Тема 1.4	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.1)
	МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	
	ПРб09	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	Вопросы собеседования 14,15,16 (п.6.3)

Тема 1.5	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1)
	ЛР16	Способность овладению навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.1)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	Вопросы собеседования 17,18,19,20 (п.6.3)
	МР13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	
	ПРб08	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	

	ПРб09	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	
	ПРб10	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	
Раздел 2. Строение и функции организма				
Тема 2.1	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2) Контрольная работа (п.6.2.2)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	Вопросы собеседования 21, 22 (п.6.3)

	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
Тема 2.2	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2) Контрольная работа (п.6.2.2)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	

	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	Вопросы собеседования 23,24 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	

	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
Тема 2.3	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.2)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	

	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	МР13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	МР15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
Тема 2.4	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2)

	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.2) Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	ПРб02	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), бисинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	

	ПРб04	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	ПРб08	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
Тема 2.5	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.2)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	

		деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	
	МР13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ёё достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	
	МР14	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	
	МР16	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	
	ПРб04	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	

	ПРб08	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	
Тема 2.6	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2) Контрольная работа (п.6.2.2) Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	

	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	

	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
Раздел 3. Теория эволюции				
Тема 3.1	ЛР01	Способность формировать гражданскою позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	Тестовые задания 21-40 (п.6.1 раздел 3) Вопросы собеседования 33,34,35,36,37 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	

	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	МР12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	
	ПРб09	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	

Тема 3.2	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	Тестовые задания 21-40 (п.6.1 раздел 3) Вопросы собеседования 38,39,40,41 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	

	ПРб09	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	
Тема 3.3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	Тестовые задания 21-40 (п.6.1 раздел 3) Вопросы собеседования 42 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	

		доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии		
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
Раздел 4. Экология				
Тема 4.1	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4) Контрольная работа (п.6.2.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	Вопросы собеседования 43,44,45 (п.6.3)

		глобального характера экологических проблем		
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
Тема 4.2	МР 02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4)
	МР 03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	

		утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии		Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	ЛР15	Способность расширения опыта деятельности экологической направленности	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	

	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	ПРб08	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
	ПРб10	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	

		биотехнологий для рационального природопользования		
Тема 4.3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4) Вопросы собеседования 49,50 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	ЛР15	Способность расширения опыта деятельности экологической направленности	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	МР12	владеть навыками распознавания и защиты информации,	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	

		информационной безопасности личности		
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	ПРб06	Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
Тема 4.4	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	

		глобального характера экологических проблем		Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
	ПРб06	Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	

		превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере		
Тема 4.5	ЛР01	Способность формировать гражданскою позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4) Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	

		знания целей устойчивого развития человечества		
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ПРб09	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	

	ПРб10	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
Раздел 5. Биология в жизни				
Тема 5.1	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	Тестовые задания 50-59 (п.6.1 раздел 5)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	

	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
Тема 5.2.1	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	Тестовые задания 50-59 (п.6.1 раздел 5) Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ЛР06	способность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	

		достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР11	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	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
Тема 5.2.2	ЛР05	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	Тестовые задания 50-59 (п.6.1 раздел 5)

	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР17	признавать своё право и право других людей на ошибки	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	

Тема5.2.3	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	

		экосистемах (цепи питания, пищевые сети)		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого				
Тема 1.2 Практическое занятие №1	ЛР01	Способность формировать гражданскою позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
Практическое занятие№2	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР05	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью	Задание к практическим работам	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)

			(п.5.2)	
	ЛР07	Способность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)

	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	МР11	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	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ПРб02	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), бисинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
Тема 1.3 Практическое занятие №3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)

	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	ПРб04	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)

	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
Раздел 2. Строение и функции организма				
Тема 2.3 Практическое занятие №4	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)

	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
Тема 2.4 Практическое занятие №5	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3

	ЛР11	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	МР01	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	МР02	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	МР04	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	МР18	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	ПРб02	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	ПРб04	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	ПРб07	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3
	ПРб08	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3

		информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию		
Тема 2.5 Практическое занятие№6	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)

			(п.5.2)	
	МР13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	МР14	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	МР16	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	ПРб04	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	ПРб08	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)

		отношению к ним собственную позицию		
Тема 2.6 Практическое занятие №7	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)

		деятельность индивидуально и в группе		
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ПРб03	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
Раздел 4. Экология				

Тема 4.2 Практическое занятие №8 Практическое занятие №9	МР 02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	МР 03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические	Задание к практическим работам	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)

		последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	(п.5.2)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
Тема 4.4 Практическое занятие№ 10	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе	Задание к практическим работам	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)

		знания целей устойчивого развития человечества	(п.5.2)	
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ПРб06	Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена,	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)

		хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере		
Тема4.5 Практическое занятие №11	ЛР01	Способность формировать гражданскою позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)

	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ПРб09	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников,	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)

		грамотно использовать понятийный аппарат биологии		
	ПРб10	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
Раздел 5. Биология в жизни				
Тема5.1 Практическое занятие № 12-13	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ПРб01	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
Тема 5.2 Практическое занятие№ 14,15,16,17	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ПРб05	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ПРб07	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, защита сообщения, доклад, индивидуального / группового проекта, дифференцированных зданий, заданий практических работ)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов Химии, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов, изучаемых Химии, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Оценка экспериментальных умений

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимися и письменного отчета за работу.

5 баллов - работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием; проявлены организационно - трудовые умения, поддерживаются чистота рабочего места и порядок (на столе, экономно используются реактивы).

4 балла - работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

3 балла - работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности на работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

2 балла - допущены две (и более) существенные ошибки в ходе: эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя; работа не выполнена, у учащегося отсутствует экспериментальные умения.

Оценка умений решать расчётные задачи

5 баллов - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом;

4 балла - в логическом рассуждении и решения нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

2 балла - имеется существенные ошибки в логическом рассуждении и решении. Отсутствие ответа на задание.

Оценка письменных контрольных работ

5 баллов - ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

4 балла - ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

2 балла - работа выполнена меньше, чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок. Работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	*Отлично*	*Хорошо*	*Удовлетворительно*	*Неудовлетворительно*
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: выполнение письменных разноуровневых задач и заданий)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций

«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Контрольные вопросы и задания.

Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого

Тема 1.1.

1. Что отличает живые организмы от тел неживой природы?
2. Что означает абиогенный путь возникновения жизни на Земле?
3. Какой состав имела примитивная атмосфера?
4. Какие источники энергии могли служить для абиогенного синтеза органических соединений?
5. Каковы основные этапы происхождения жизни?
6. Что представляли из себя древнейшие организмы?
7. В результате чего бескислородная восстановительная атмосфера сменилась на богатую кислородом?
8. Как изменились живые организмы в результате насыщения атмосферы кислородом?
9. Какие существуют формы жизни?
10. Какие особенности организации характерны для вирусов?
11. Какие болезни у человека вызывают вирусы?
12. Что такое бактериофаги?
13. Каково медицинское значение бактериофагов?
14. Что такое прокариоты?
15. Что такое эукариоты?
16. Каковы всеобщие уровни организации жизни?
17. В чем биологическое значение каждого уровня организации жизни?

Тема 1.2

18. Когда и кем была сформулирована клеточная теория?
19. Каковы основные положения клеточной теории?
20. Каково значение клеточной теории?
21. Почему клетка считается основной структурной и функциональной единицей живых организмов?
22. О чем свидетельствует то обстоятельство, что все клетки имеют сходное строение?
23. Какие химические элементы входят в состав клетки?
24. Что такое микроэлементы и какова их роль в организме?
25. Какова роль воды в клетке?
26. Какова связь между химическим строением воды и ее ролью в клетке?
27. Какие органические вещества являются источником энергии в клетке?
28. В чем заключается значение белков?
29. Какие функции белки выполняют в клетке?
30. Какие функции белки выполняют в организме?
31. Что такое ферменты?
32. Чем характеризуется строение белков?
33. Что такое первичная структура белка?
34. Что такое вторичная структура белка?
35. Что такое третичная структура белка?
36. Что такое аминокислоты?
37. Как аминокислоты соединяются в белковой молекуле?
38. Чем определяется многообразие белков и их специфичность?
39. Каково биологическое значение углеводов?
40. Каково биологическое значение жиров?
41. Что такое мономеры и полимеры?
42. Какие вам известны биологические полимеры?
43. Как образуются молекулы мономеров?

44. Как образуются молекулы полимеров?
45. Чем отличаются белки от других биополимеров: крахмала, клетчатки?
46. Какова роль нуклеиновых кислот в клетке?
47. Какие виды нуклеиновых кислот вы знаете?
48. Чем характеризуется строение нуклеотида?
49. Чем характеризуется строение ДНК?
50. Чем характеризуется строение РНК?
51. Что такое «комплементарность» в расположении нуклеотидов ДНК?
52. Как происходит удвоение ДНК?
53. Чем отличается РНК от ДНК?
54. Какие разновидности РНК вы знаете?
55. Какова роль РНК в клетке?
56. В чем сходство и различия между белками и нуклеиновыми кислотами?
57. Что такое АТФ и каково ее биологическое значение?

Тема 1.3

58. Каково строение плазматической мембраны?
59. Каковы свойства плазматической мембраны?
60. Какова роль мембраны, входящей в состав клеточной оболочки?
61. Почему говорят, что мембраны обладают избирательной проницаемостью?
62. Как попадают в клетку крупные молекулы и частицы веществ?
63. Чем характеризуется цитоплазма клетки?
64. Что такое плазмолиз?
65. Что такое тургор?
66. Что такое гипертонические растворы?
67. Что такое гипотонические растворы?
68. Что такое изотонические растворы?
69. Как иначе называются изотонические растворы? Почему их так называют?
70. На чем основано действие солевого слабительного?
71. На чем основано действие гипертонических повязок?
72. Что такое включения?
73. Что такое органеллы?
74. Что общего в строении митохондрий, эндоплазматической сети, комплекса Гольджи, лизосом, пластид, ядерной оболочки?
75. Какие органеллы не имеют мембранной структуры?
76. Каков характер связи между строением и функциями митохондрий?
77. Опишите строение пластид.
78. Каковы функции пластид?
79. Чем характеризуются строение и функции эндоплазматической сети?
80. Что такое рибосомы?
81. Опишите строение и функции комплекса Гольджи.
82. С какой органеллой клетки функционально тесно связан комплекс Гольджи?
83. Опишите строение и функции лизосом.
84. Какова роль лизосом в осуществлении защитных реакций организма?
85. Что вы знаете о строении и функциях клеточного центра?
86. Каково строение ядра?
87. Что такое хроматин?
88. Какова роль ядра в клетке?
89. Какие структуры ядра обусловливают его функции?
90. Опишите строение хромосом.
91. Какие типы хромосом вы знаете?
92. Что такое кариотип?
93. Что такое аутосомы?

94. Что такое гетеросомы?
95. Что такое диплоидный набор хромосом?
96. Что такое гаплоидный набор хромосом?

Тема 1.4

97. Что такое ассимиляция?
98. Что такое диссимиляция?
99. Чем характеризуются основные этапы энергетического обмена?
100. Чем отличается дыхание от брожения?
101. Какую роль играют митохондрии в процессе дыхания?
102. В чем преимущества процесса дыхания?
103. Что такое автотрофная ассимиляция?
104. Что такое гетеротрофная ассимиляция?
105. Что такое фотосинтез?
106. Из каких фаз состоит фотосинтез?
107. Какие организмы способны к фотосинтезу?
108. Каково значение фотосинтеза?
109. Что такое хемосинтез?
110. Что отличает хемосинтез от фотосинтеза?
111. Чем сходны процессы хемосинтеза и фотосинтеза?
112. Где в клетке заложена исходная информация для биосинтеза белка?
113. Какие условия необходимы для биосинтеза белка?
114. Где в клетке образуются белки?
115. Какова роль ДНК в процессе биосинтеза белка?
116. Какова роль и-РНК в процессе биосинтеза белка?
117. Какова роль т-РНК в процессе биосинтеза белка?
118. Каким образом и-РНК становится матрицей для биосинтеза белка?
119. Что такое ген?
120. Что такое генетический код?
121. Что такое транскрипция?
122. Что такое трансляция?
123. Как происходит сборка белковых молекул?

Тема 1.5

124. Что такое клеточный цикл?
125. Какие периоды выделяют в интерфазе?
126. Чем характеризуются периоды в интерфазе?
127. Какие способы деления клеток вы знаете?
128. Чем характеризуются фазы митоза?
129. Чем различаются хромосомы в метафазе и анафазе?
130. Каково биологическое значение митоза?
131. Как клетка готовится к делению?
132. Чем объяснить, что образующиеся в результате митоза клетки идентичны материнской клетке?
133. Что обеспечивает упорядоченное распределение хромосом между дочерними клетками?
134. Какие функции жизни обеспечиваются делением клеток?

Тема 2.1

135. Что такое заменимые и незаменимые аминокислоты, полноценные и неполноценные белки?
136. Какая роль в организме белков, жиров, углеводов?
137. Почему при снижении уровня глюкозы в крови прежде всего страдает головной мозг?
138. Какая роль минеральных веществ в организме?

139. Какое значение воды в организме?
140. Какие вы знаете витамины и их роль?
141. Что такое гиповитаминоз, авитаминоз, гипервитаминоз?

Тема 2.2

142. Что такое размножение?
143. Какое размножение бывает бесполым?
144. Назовите основные способы бесполого размножения
145. Чем отличается половое размножение от бесполого?
146. Какие виды называют раздельнополыми?
147. Что такое мейоз?
148. Отличие мейтоза от митоза?
149. Почему партеногез является разновидностью полового размножения?

Тема 2.3

150. Что такое онтогенез?
151. В чем заключается содержание эмбрионального периода развития?
152. Как объяснить биологическое значение старения и смерти?
153. Можно ли повлиять на темпы старения?
154. Что такое биологическая и клиническая смерть?

Тема 2.4

155. Что такое наследственность и изменчивость?
156. Что такое генетика?
157. Какие методы используются при генетических исследованиях?
158. Какими свойствами характеризуется материал наследственности?
159. Какая химическая природа генов?

Тема 2.5

160. Что такое гетерогаметный и гомогаметный пол?
161. Когда у большинства видов определяется пол потомства?
162. В каком соотношении распределяются по полу особи вида?
163. Что такое гемизиготность? У какого пола и по каким генам наблюдается гемизиготность?
164. Могут ли появиться красноглазые самцы от скрещивания белоглазой самки и красноглазого самца?
165. Что такое сцепленное наследование признаков?
166. В чем главное отличие результатов анализирующего скрещивания в опытах Моргана от результатов аналогичного скрещивания при независимом наследовании признаков?

Тема 2.6

167. Что такое изменчивость?
168. Назовите формы изменчивости
169. Что такое мутации? Чем они характеризуются? В чем их эволюционное значение?
170. Какие клеточные процессы обеспечивают комбитативную изменчивость?
171. При каких браках все дети обязательно отличаются от родителей в группе?
172. Как зависит частота мутаций от дозы мутагенного фактора?
173. Какова химическая природа вещества наследственности?

Тема 3.1

174. В чем отличия метафизических воззрений в биологии от эволюционных, идеалистических от материалистических?
175. В чем заслуги и ошибки Ж.Б. Ламарка?
176. Какие научные и социальные предпосылки предшествовали созданию обоснованной теории Ч. Дарвина?
177. Какие положения составляют основу учения Ч. Дарвина об эволюции?

178. Какие виды изменчивости различал Ч. Дарвин?

Тема 3.2

179. Как соотносятся понятия микроэволюция и макроэволюция?
180. В чем сходство и отличие основных направлений макроэволюции: аллогенеза и арогенеза?
181. Что такое биологический прогресс?
182. Что такое биологический регресс
183. Какими методами изучается историческое развитие организмов?
184. Каким образом А.Н. Северцов дополнил и развил основной биогенетический закон?

Тема 3.3

185. Какое место занимает человек в царстве животных?
186. Что такое рудименты?
187. Что такое атавизмы?
188. В чем заключается филогенеимческое значение атавизмов?
189. Какие этапы становления человека подтверждены палеонтологическими данными? Каковы прогрессивные тенденции их развития?
190. Почему К. Маркс и Ф. Энгельс придавали труду решающую роль в развитии человека как разумного существа?

Тема 4.1

191. Назовите среды обитания
192. Физико-химические особенности сред обитания организмов?
193. Приспособления организмов к жизни в разных средах?
194. Понятие экологического фактора?
195. Классификация экологических факторов?
196. Правило минимума Ю. Либиха?
197. Закон толерантности В. Шелфорда

Тема 4.2

198. Экологическая характеристика вида и популяции?
199. Экологическая ниша вида?
200. Биоценоз и его структура?
201. Связи между организмами в биоценозе: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм?
202. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты?
203. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.?

Тема 4.3

204. Что такое биосфера? Каковы границы биосферы?
205. Почему жизнь не распространяется за границы биосферы?
206. Что называется биомассой биосферы?
207. Почему деятельность человека в биосфере в основном неблагоприятна для жизни?
208. Что называется экологическим кризисом?
209. Каковы пути рационального природопользования?

Тема 4.4

210. Антропогенные воздействия на биосферу?
211. Антропогенные воздействия на атмосферу?
212. Воздействия на гидросферу?
213. Воздействия на литосферу?
214. Антропогенные воздействия на биотические сообщества?

Тема 4.5

215. Факторы, положительно и отрицательно, влияющие на организм человека?

216. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т. п)?
217. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды?
218. Физическая активность и здоровье?
219. Биохимические аспекты рационального питания?

Тема 5.1

220. Основные направления современной биотехнологии?
221. Методы биотехнологии?
222. Объекты биотехнологии?
223. Этика биотехнологических и генетических экспериментов?
224. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из разных источников?

Тема 5.2

225. Развитие промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека?
226. Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека?

5.2 Практические задания

Практическая работа № 1

Тема1.2. Практическое занятие № 1. «Особенности строения клеток прокариот и эукариот. Клетки растений, животных, бактерий и грибов».

Цель: закрепить умение работать с микроскопом, находить особенности строения клеток растений, животных, грибов и бактерий сравнивать их между собой.

Оборудование: микроскопы, микропрепараты клеток растений, грибов, животных, бактерий, рисунки клеток различных организмов.

Ход работы 1.Рассмотрите под микроскопом микропрепараты растительных клеток, грибов, клеток животных и бактерий. 2.Сравните строение клеток эукариот и прокариот.
3. Данные занесите в таблицу.

Признаки для сравнения	Признаки для сравнения	Эукариотическая клетка (растений, животных, грибов)
1.Ядро		
2. Генетический материал		
3. Клеточная стенка		
4. Мезосомы		
5. Мембранные органоиды		
6. Рибосомы		
7. Цитоскелет		
8. Способ поглощения веществ клеткой		
9. Жгутики		
10. Пищеварит. вакуоли		

Сделайте вывод

Практическая работа №2 « Бактериальные вирусные заболевания»

Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток

Цели и задачи:

- дидактическая (образовательная): изучить вирусные и бактериальные заболевания человека;
- воспитательная: формирование опыта совместной деятельности, развитие обзорного мышления;
- развивающая: расширение кругозора студентов, формирование знаний о вирусных и бактериальных заболеваниях человека.

В зависимости от природы возбудителей различают разные типы инфекционных заболеваний:

Вирусные, например грипп, ОРВИ, корь, оспа, ВИЧ-инфекция, вирусные гепатиты, клещевой энцефалит, желтая лихорадка.

Бактериальные, например чума, холера, столбняк, сибирская язва, стрептококковая и стафилококковая инфекции, коклюш.

Протозойные (вызываемые простейшими, то есть одноклеточными эукариотами), например малярия, сонная болезнь, амебная дизентерия, токсоплазмоз.

Грибковые, например кандидоз, эпидермофития (грибок стопы).

Прионные (вызываемые особыми инфекционными белками) — «коровье бешенство» (BSE), куру. Очень важным моментом является – знание мер по профилактике болезней.

Профилактика – комплекс мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающие в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их ранние выявление, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния, на здоровье человека факторов среды его обитания.

Профилактические меры:

1. Повышение санитарной культуры населения: санитарная культура в обществе включает образ мышления, верования, характер поведения, обычаи, ритуалы, рациональные правила и нормы поведения, что обеспечивает благоприятный для здоровья режим жизни (условия проживания и безопасные виды деятельности).

2.Борьба с переносчиками заболеваний: химическое, механическое, биологическое уничтожение; прививки животным, которые переносят вирусные и бактериальные заболевания человека.

3.Вакцинация и введение сыворотки.

4. Повышение иммунитета: здоровый образ жизни, правильное питание.

5. Плановые обследования: реакция Манту, флюорография, анализ крови RW, гепатит С, СПИД и др.

6.Своевременное выявление и лечение.

7. Прерывание путей передачи инфекции: карантин, изоляция.

Основная часть занятия

Заполнить таблицу (на А4), следуя инструкции:

1-я колонка: название болезни (под номером 1 – заболевание по которому готовилось сообщение);

2-я: определить возбудителя - бактерия, вирус, простейшие;
-возможные пути передачи: оральный, контактный, воздушно-капельный;

3-я: указать продолжительность - от….. и до…..часов, суток, недель и т.д.;

4-я: перечислить все основные симптомы этого заболевания, без описания;

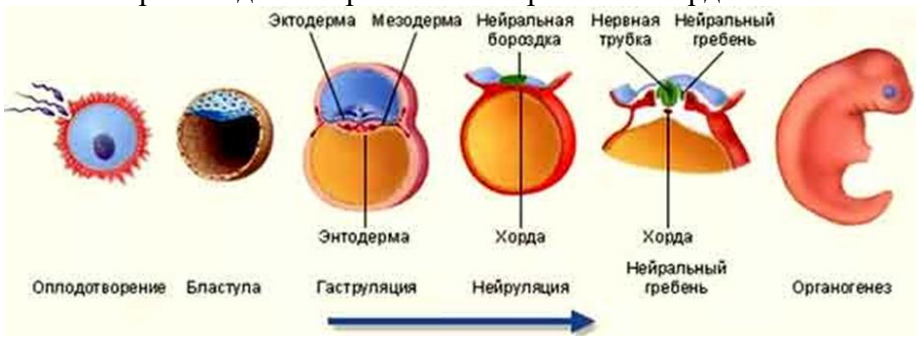
5-я: если возбудитель бактерия, то лечение - антибиотики;
-если возбудитель вирус, то лечение - противовирусная терапия

Для этих групп перечислить несколько лекарственных препаратов, которые применяют и дополнительные меры лечения.
6-я: в профилактике указать номера пунктов из: Профилактические меры, которые подходят для этого заболевания;
- виды иммунитета могут быть: временный (формируется не на долго), постоянный (формируется на всю жизнь) или не формируется совсем (т.к. заболевание не излечимое).

Практическая работа №3 Решение задач по теме «Нуклеиновые кислоты»

Цели работы: научиться применять теоретические знания(использовать принцип комплементарности и правило Чаргаффа) для решения задач по теме « Нуклеиновые кислоты», моделировать процесс передачи наследственной информации, формировать умение сравнивать и анализировать.
Оборудование: справочные данные .
Справочные данные: относительная молекулярная масса одного нуклеотида 345
расстояние между нуклеотидами в цепи молекулы ДНК (длина одного нуклеотида) 0, 34 нм
3. **Правила Чаргаффа:**
1.∑(А) = ∑(Т)
2.∑(Г) = ∑(Ц)
3.∑(А+Г) = ∑(Т+Ц)
∑ – знак суммы
Задача №1.На фрагменте одной нити ДНК нуклеотиды расположены в последовательности: А-А-Г-Т-Ц-Т-А-Ц-Г-Т-А-Т. Определите процентное содержание всех нуклеотидов в этом гене и его длину.
Задача №2.В молекуле ДНК на долю цитидиловых нуклеотидов приходится 18%. Определите процентное содержание других нуклеотидов в этой ДНК.
Задача №3. В молекуле ДНК обнаружено 880 гуаниловых нуклеотидов, которые составляют 22% от общего числа нуклеотидов в этой ДНК. Определите: а) сколько других нуклеотидов в этой ДНК? б) какова длина этого фрагмента?
Задача №4. Дана молекула ДНК с относительной молекулярной массой 69000, из них 8625 приходится на долю адениловых нуклеотидов. Найдите количество всех нуклеотидов в этой ДНК. Определите длину этого фрагмента.
В молекуле ДНК обнаружено 880 гуаниловых нуклеотидов, которые составляют 22% от общего числа нуклеотидов в этой ДНК.Определите: а) сколько других нуклеотидов в этой ДНК? б) какова длина этого фрагмента?

Практическое занятие №4 Основные стадии эмбрионального развития организма
Цель: Изучить основные стадии эмбрионального развития хордовых, его особенности на примере ланцетника и лягушки.
Ход работы
1.Рассмотрие стадии эмбрионального развития хордовых



У ланцетника, рыбы и плацентарных млекопитающих желтка в яйцеклетке мало, и он равномерно распределяется в цитоплазме. Поэтому в этих животных наблюдается полное дробления зиготы. Все образованные бластомеры могут быть одинаковых размеров (у ланцетника, рыб, плацентарных млекопитающих) — тогда равномерное дробление. У земноводных бластомеры разные по размеру, у них наблюдается полное неравномерное дробление.

2.Оформить этапы эмбрионального развития в таблице: «Эмбриональное развитие»

Стадии	Особенности развития
1. Зигота	
2. Дробление (полное и неполное)	
3. Бластуляция	
4. Гаструляция	
5.Гистогенез и органогенез	

Вывод.

Практическое занятие №5. Решение задач на моногибридное , дигибридное и анализирующее скрещивание.

Цели работы: закрепить знания генетической символики и генетических терминов; продолжить формирование навыков решения генетических задач на моногибридное , дигибридное и анализирующее скрещивание.

Оборудование: дидактические карточки с генетическими задачами.

Порядок выполнения:

1. Отработка терминов и понятий.
2. Решение задач –повторение
3. Практическая часть.

Отработка терминов и понятий

Гены – элементарные единицы наследственности, участки ДНК хромосом

Наследственность - свойство организмов повторять в ряду поколений сходные признаки и свойства

Изменчивость – способность организма приобретать новые признаки

Гибридологический метод – скрещивание организмов, отличающихся друг от друга какими-либо признаками, и последующий анализ характера наследования этих признаков у потомства

Чистые линии – генотипически однородное потомство, гомозиготное по большинству генов

Моногибридное скрещивание – скрещивание, при котором родительские организмы отличаются друг от друга лишь по одному признаку

Аллельные гены – гены, лежащие в одинаковых участках гомологичных хромосом и отвечающие за развитие одного признака

Альтернативные признаки – противоположные (красный – белый; высокий – низкий)

Гомологичные хромосомы – парные, одинаковые

Гомозигота – организм, содержащий два одинаковых аллельных гена

Гетерозигота - организм, содержащий два разных аллельных гена

Доминантный признак – преобладающий, подавляющий

Рецессивный признак - подавляемый

Первый закон Менделя (правило единообразия первого поколения) – при скрещивании двух гомозиготных организмов (чистых линий), отличающихся друг от друга одним признаком, в первом поколении проявляется признак только одного из родительских организмов. Этот признак называется доминантным, а поколение по данному признаку будет единообразным

Второй закон Менделя (закон расщепления) – при скрещивании между собой особей первого поколения во втором поколении наблюдается расщепление признаков в отношении 3:1 (3ч доминантных и 1ч рецессивных)
Закон чистоты гамет – гаметы чисты, т.е. при формировании гамет в каждую из них попадает только по одному гену из каждой аллельной пары.
Неполное доминирование – это случаи, когда доминантный ген не полностью подавляет рецессивный ген из аллельной пары. При этом будут возникать промежуточные признаки.
Генотип – совокупность генов организма
Фенотип – совокупность всех внешних и внутренних признаков организма
Анализирующее скрещивание – скрещивание особи, генотип которой неизвестен, с особью, гомозиготной по рецессивному гену (аа)
Дигибридное скрещивание – скрещивание особей, которые отличаются друг от друга по двум признакам.
Третий закон Менделя (закон независимого наследования признаков) – при дигибридном скрещивании гены и признаки, за которые эти гены отвечают, сочетаются и наследуются независимо друг от друга
Символы:
P – родительское поколение
F1 - первое поколение потомков
F2 – второе поколение потомков
A – ген, отвечающий за доминантный признак
a – ген, отвечающий за рецессивный признак
♀ - женская особь
♂ - мужская особь
AA – гомозигота по доминантному гену
aa – гомозигота по рецессивному гену
Aa - гетерозигота
Символы:
P – родительское поколение
F1 - первое поколение потомков
F2 – второе поколение потомков
A – ген, отвечающий за доминантный признак
a – ген, отвечающий за рецессивный признак
♀ - женская особь
♂ - мужская особь
AA – гомозигота по доминантному гену
aa – гомозигота по рецессивному гену
Aa - гетерозигота

Выполнение практической части.

1 вариант.

№1. У человека ген длинных ресниц доминирует над геном коротких ресниц. Женщина с длинными ресницами, у отца которой ресницы были короткими, вышла замуж за мужчину с короткими ресницами.
а) Сколько типов гамет образуется у женщины?
б) А у мужчины?
в) Какова вероятность рождения в данной семье ребенка с длинными ресницами?
г) Сколько разных генотипов может быть у детей в этой семье?
д) А фенотипов?
№2.Голубоглазый брюнет женился на кареглазой блондинке. Какие могут родится дети от этого брака, если оба родителя гетерозиготны.
№3 У мухи дрозофилы серый цвет тела доминирует над черным. При скрещивании серых и черных мух в потомстве половина особей имела серую окраску, а половина черную. Определите генотипы родительских форм.

2 вариант.

№1. Ген диабета рецессивен по отношению к гену нормального состояния. У здоровых супругов родился ребенок, больной диабетом.

а) Сколько типов гамет может образоваться у отца?

б) А у матери?

в) Какова вероятность рождения здорового ребенка в данной семье?

г) Сколько разных генотипов может быть у детей в этой семье?

д) Какова вероятность того, что второй ребенок родится больным?

№2. У дрозофилы серая окраска тела и наличие щетинок — доминантные признаки, которые наследуются независимо. Какое потомство следует ожидать от скрещивания желтой самки без щетинок с гетерозиготным по обоим признакам самцом.

№3. Форма чашечки у земляники может быть нормальная(доминантный признак) и листовидная. У гетерозигот чашечки имеют промежуточную форму между нормальной и листовидной. Определите возможные генотипы и фенотипы потомства от скрещивания двух растений, имеющих промежуточную форму чашечки.

Практическое занятие№6 «Сцепленное наследование признаков»

Цель работы: продолжить формирование умений решения генетических задач по теме «Наследование , сцепленное с полом»

Материально – техническое оснащение: конспекты лекций, методические указания к практической работе.

АЛГОРИТМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Изучить теоретический материал по теме практической работы

Ответить на контрольные вопросы

Записать в тетради для практических работ – дату, тему занятия, цель практической работы

Решить задачи для самостоятельного решения

Сделать вывод по работе

Сдать работу на проверку преподавателю

Кариотип — общее число, размер и форма хромосом. Хромосомы у организмов делятся на аутосомы и половые хромосомы.

Аутосомы — хромосомы, одинаковые у обоих полов.

Половые хромосомы (гетерохромосомы) — хромосомы, по которым мужской и женский пол отличаются друг от друга.

В клетке человека содержится 46 хромосом, или 23 пары: 22 пары аутосом и 1 пара половых хромосом. Половые хромосомы обозначают как X- и Y-хромосомы. Женщины имеют две X-хромосомы, а мужчины одну X- и одну Y-хромосому. **Гомогаметный пол**- пол, с двумя одинаковыми половыми хромосомами. **Гетерогаметный пол** — пол, с двумя разными половыми хромосомами.

Наследование признаков организма, а также некоторых заболеваний у человека, происходит через половые хромосомы, т.е. сцепленно. **Наследование, сцепленное с полом** — наследование признаков, гены которых находятся в X- и Y-хромосомах. В половых хромосомах могут находиться гены, не имеющие отношения к развитию половых признаков.

При сочетании XY большинство генов, находящихся в X-хромосоме, не имеют аллельной пары в Y-хромосоме. Также гены, расположенные в Y-хромосоме, не имеют аллелей в X-хромосоме. Такие организмы называются **гемизиготными**. В этом случае проявляется рецессивный ген, имеющийся в генотипе в единственном числе. Так X-хромосома может содержать ген, вызывающий гемофилию (пониженную свёртываемость крови). Тогда все мужские особи, получившие эту хромосому, будут страдать этим заболеванием, так как Y-хромосома не содержит доминантного аллеля.

Контрольные вопросы:

Дать определение следующим понятиям:

1. Кариотип.
2. Аутосомы и половые хромосомы.
3. Сцепленное наследование.
4. Гомогаметный и гетерогаметный пол.

Задачи для самостоятельного решения:

Задача №1. Классическая гемофилия наследуется как рецессивный признак. Ген гемофилии располагается в Х — хромосоме. У- хромосома не содержит гена , контролирующего свертываемость крови .Девушка , отец которой страдает гемофилией, а мать здорова и происходит из благополучной по гемофилии семьи, выходит замуж за здорового мужчину. Определите вероятные фенотипы детей от этого брака.

Задача №2. У женщины, страдающей отсутствием потоотделения (ангидрозная эктодермальная дисплазия), и мужчины, не имеющего этого дефекта, рождается сын. Определить, унаследует ли ребёнок болезнь матери или же будет здоров, как отец. Ген, ответственный за развитие этой болезни – рецессивен, локализован в Х-хромосоме. Будет ли страдать этим заболеванием девочка, являющаяся вторым ребёнком в семье?

Задача №3. Гипертрихоз (вырастание волос на краю ушной раковины) передается через Y – хромосому, а полидактилия (шестипалость) – как доминантный аутосомный ген. В семье, где отец имел гипертрихоз, а мать – полидактилию, родилась нормальная в отношении обоих признаков дочь. Какова вероятность того, что следующий ребенок в этой семье будет также без обеих аномалий?

Задача 4.От родителей, имевших по фенотипу нормальное цветовое зрение, родилось несколько детей с нормальным зрением и один мальчик дальтоник. Чем это объяснить? Каковы генотипы родителей и детей?

Задача 5. Кареглазая женщина с нормальным зрением выходит замуж за кареглазого мужчину. У них родилась голубоглазая дочь – дальтоник. Карий цвет глаз доминирует над голубым, а дальтонизм определяется рецессивным геном, находящимся в Х – хромосоме. Какова вероятность того, что следующий ребенок в этой семье будет иметь такой же фенотип?

Практическое занятие №7 Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания

Цель. Показать роль мутаций и появление мутаций у человека

Теоретическая часть

Для изучения наследственности человека используют ряд методов: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический и другие.

Рассмотрим типы мутации на примере генеалогического метода.

Генеалогический – это анализ родословной с целью установления характера наследования изучаемого признака. По аутосомно-доминантному типу наследуются полидактилия, веснушки, сросшиеся пальцы, катаракта глаз, хрупкость костей и многие другие.

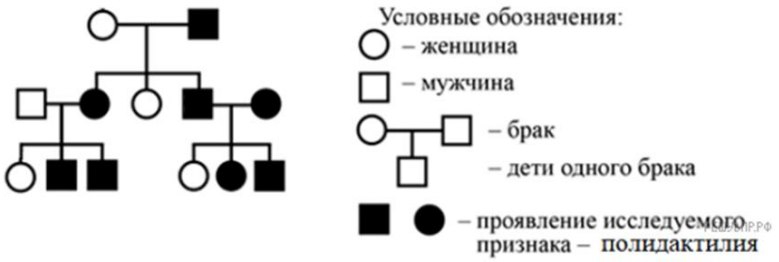
Целый ряд признаков наследуется сцепленно с полом: Х-сцепленное наследование – гемофилия, дальтонизм; У-сцепленное – гипертрихоз. Использование генеалогического метода показало, что при родственном браке возрастает вероятность появления уродств, мертворождений, ранней смертности в потомстве.

Практическая часть

Задача №1 .

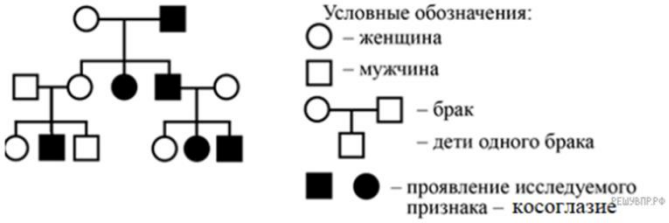
Изучите фрагмент родословного древа одной семьи, у некоторых членов которой имеется **полидактилия.**

Фрагмент родословного древа семьи



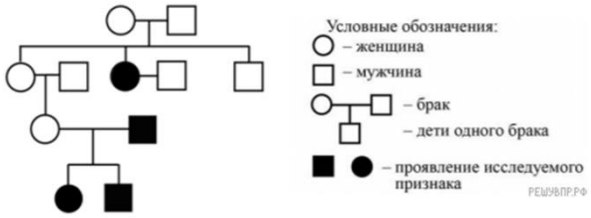
Используя предложенную схему, определите, доминантным или рецессивным является данный признак и сцеплен ли он с половыми хромосомами.

Задача №2.
Изучите фрагмент родословного древа одной семьи, у некоторых членов которой косоглазие. Фрагмент родословного древа семьи



Используя предложенную схему, определите, доминантным или рецессивным является данный признак и сцеплен ли он с половыми хромосомами.

Задача №3
Изучите фрагмент родословного древа одной семьи, у некоторых членов которой альбинизм. Фрагмент родословного древа семьи



Используя предложенную схему, определите, доминантным или рецессивным является данный признак, и сцеплен ли он с половыми хромосомами.
Вопросы
1.Что такое геном?
2.Что такое генотип?
3.К какому типу мутаций относится приобретение лишней хромосомы в генотипе(2n-1)
Вывод.

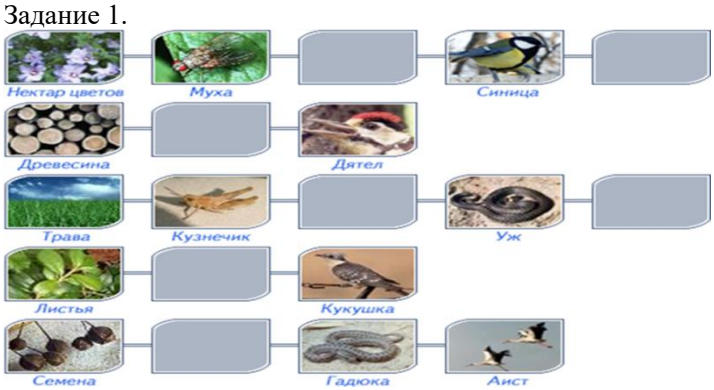
Практическое занятие №8 « Составление схем передачи веществ и энергии (цепей питания)».

Цель: сформировать знания о цепях и сетях питания, о правиле экологической пирамиды, научиться составлять схемы передачи веществ и энергии.
Оборудование: статистические данные, рисунки различных биоценозов, таблицы, схемы пищевых цепей в разных экосистемах.
Пищевая (*трофическая) цепь* —ряд взаимоотношений между
группами организмов (растений, животных, грибов и микроорганизмов) при котором происходит перенос энергии путём поедания одних особей другими.
Организмы последующего звена поедают организмы предыдущего звена, и таким образом осуществляется цепной перенос энергии и вещества, лежащий в основе круговорота веществ в природе. При каждом переносе от звена к звену теряется большая часть (до 80–90 %) потенциальной энергии, рассеивающейся в виде тепла. По этой причине число звеньев (видов) в цепи питания ограничено и не превышает обычно 4–5.
Правило 10%(закон Линдемана) - это правило экологической пирамиды.
Оно гласит: На каждое последующее звено пищевой цепи поступает только 10% энергии (массы), накопленной предыдущим звеном.
Применяется так: у нас есть какая-то пищевая цепочка:
трава – кузнечики – лягушка – цапля.

И вопрос " Сколько травы было съедено на лугу, если прибавка в весе цапли, которая питалась лягушками на этом лугу, составила 1 кг? "(при этом имеется в виду, что ничем другим она не питалась, а лягушки ели только кузнечиков, а кузнечики только эту травку). Получается, что этот 1 кг и есть 10% от общей массы лягушек, значит, их масса равна была 10кг, тогда масса кузнечиков-100 кг, а масса съеденной травы составила целую тонну.

Ход работы:

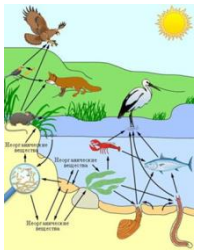
Задание 1.



Назовите организмы, которые должны быть на пропущенном месте следующих пищевых цепей. Запишите эти цепи.

Задание 2.

Из предложенного списка живых организмов составить трофическую сеть: трава, ягодный кустарник, муха, синица, лягушка, уж, заяц, волк, бактерии гниения, комар, кузнечик. Укажите количество энергии, которое переходит с одного уровня на другой.



Задание № 3. Сравните две цепи питания, определите черты сходства и различия.

1. Клевер - кролик - волк
2. Растительный опад – дождевой червь – черный дрозд – ястреб - перепелятник

Вывод:

Практическое занятие №9 Решение практико-ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.

Цель работы: Решение расчётных задач по переносу вещества и энергии в экосистемах.

Теоретическая часть

Закон пирамиды энергии или закон десяти процентов

Американский ученый **Р. Линдеман** сформулировал ***«*Закон пирамиды энергии» или «Закон десяти процентов»*:** с одного трофического уровня через пищевые цепи на другой трофический уровень переходит в среднем около 10% энергии. Остальные 90% энергии тратятся при дыхании, на образование АТФ, которое расходуется для поддержания жизнедеятельности организма.

Вопросы

1. Почему, согласно правилу экологической пирамиды, в наземной пищевой цепи от звена к звену наблюдается уменьшение энергии?
2. Как изменяется количество энергии в пищевых цепях при переходе с одного трофического уровня на другой?
3. Что такое пищевая цепь?
4. Какие пищевые цепи вы знаете?
5. Как может участвовать в пищевых цепях детрит?

Задачи

1. Составьте пищевую цепь, используя всех названных представителей: крупная хищная птица, растение, бабочка, змея, лягушка. Сколько энергии переходит на уровень консументов III порядка, если чистая годовая первичная продукция экосистемы составляет 10 000 кДж?
2. Составьте пищевую цепь, используя всех названных представителей: дождевой червь, лисица, листовой опад, орел, еж. Какой из организмов исполняет роль консумента третьего порядка?
3. Правило гласит: «только 10% энергии поступает от каждого предыдущего трофического уровня к последующему». Рассчитайте величину первичной продукции экосистемы (в кДж), если на уровень коловратки перешло 3250 кДж. В любой из пищевых цепей коловратка находится на уровне консумента II порядка. Объясните свои расчёты.
4. Правило гласит: «только 10% энергии поступает от каждого предыдущего трофического уровня к последующему». Рассчитайте размер первичной годовой продукции экосистемы (в кДж), если на уровень мыши перешло 28000 кДж. В любой из пищевых цепей мышь находится на уровне консумента I порядка, Объясните свои расчёты.
5. Правило гласит: «только 10% энергии поступает от каждого предыдущего трофического уровня к последующему». Рассчитайте количество энергии (в кДж), которое перейдёт на уровень кролика при первичной годовой продукции экосистемы 45000 кДж. В любой из пищевых цепей кролик находится на уровне консумента I порядка. Объясните свои расчёты.

Вывод по работе

Практическое занятие№ 10 «Отходы производства»

Цель: а) раскрыть современное воздействие человека на биосферу и проблемы утилизации промышленных отходов; б) рассмотреть способы утилизации промышленных отходов
Оборудование: рабочая тетрадь, компьютеры с выходом в Интернет

Ход работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задания
3. Ответить на контрольные вопросы

Задание:

1. Приведите конкретные примеры промышленных отходов по степени их опасности.
2. Покажите в виде схемы любой способ переработки или утилизации промышленных отходов.
3. Заполните таблицу 1.

Таблица 1. Характеристики способов переработки отходов

№ п.п.	Способ переработки отходов	Преимущества способа	Недостатки способа

1.			
2…			

1. Что понимается под понятием «Рециклинг»? Дайте подробное описание процесса.
2. Почему важна вторичная переработка отходов? Приведите примеры.
3. Как различают медицинские отходы? Как их утилизирут?

Контрольные вопросы:

1. Чем отличается утилизация от переработки отходов.
2. Что такое предварительная сортировка отходов. Как ее осуществить.
3. Что такое пиролиз и его основные виды.
4. Когда уместно применять компостирование отходов.
5. Принципы работы мусоросжигательных заводов и их экономическая эффективность.
6. Земельная засыпка отходов и правила ее организации.

Практическое занятие №11. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека

Цель. Исследование уровня работоспособности в динамике.

Изучение умственной работоспособности учащихся (студентов) необходимо для контроля за функциональным состоянием центральной нервной системы и его изменением под действием различных факторов. Ухудшение функционального состояния ЦНС происходит при развитии умственного утомления, связанного с напряженной и сложной умственной работой.

Исследование проводится в начале и в конце занятия. Уровень работоспособности определяется с помощью метода «дозирования работы во времени» с использованием корректурных таблиц Анфимова. Достоинством буквенного теста является возможность одновременного обследования большого количества лиц.

Порядок проведения обследования.

1. Испытуемым раздают бланки таблиц и объясняют задание. Суть задания - внимательно просматривать каждую строку (слева направо, как читают книгу) и вычеркивать буквы (например, Х одной чертой, а И - двумя чертами
2. Отмечается время начала работы и даётся команда «Начали работу». По истечении 1 минуты работа останавливается и на корректурной таблице отмечается уголком место, где застал сигнал «Стоп»;
3. Задание осложняется - продолжать вычёркивание букв в прежнем порядке, кроме тех случаев, когда перед указанными буквами стоят какие-то другие (например, перед Х будет стоять В, а перед И - буква Е), сочетание этих букв предлагают подчеркнуть;
4. В течение 1 минуты проводится усложненная работа по просмотру таблиц;
5. Проведение анализа данных исследования. Для обработки корректурных таблиц подсчитывается количество просмотренных знаков, за первую 1 минуту, вторую 1 минуту и за 2 минуты всего. Подсчитывают количество просмотренных строк, умножая на 40 (количество букв в строке) и прибавляют количество неполной строки. Полученные данные заносят в таблицу.

Количественные показатели работоспособности

Количество просмотренных знаков	Начало занятия		Конец занятия	
	штук	%	штук	%
Первая 1 минута				
Вторая 1 минута				
Всего за 2 минуты				

Качественные показатели работоспособности

Количество допущенных ошибок	Начало занятия			Конец занятия		
	штук	на 100 знаков	%	штук	на 100 знаков	%
Первая 1 минута						
Вторая 1 минута						
Всего за 2 минуты						

Практическое занятие № 12. Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии

Тема5.1.Биотехнологии в жизни каждого
Цель занятия: Ознакомление с понятием «биотехнология»; рассмотрение основных сфер её практического применения.

Задание 1: Изучить учебный материал.
1.Понятие о биотехнологии, цели и задачи
2. Этапы становления биотехнологии.
3. Объекты биотехнологии.
4. Связь биотехнологии с другими науками.
5. Виды биотехнологий
6Природа и многообразие биотехнологических процессов
7. Перспективы развития биотехнологии.
Вопросы
1.Приведите определения термина «биотехнология».
2.Перечислите предпосылки развития биотехнологии как науки и сферы производства.
3.Поясните преимущества биотехнологии перед традиционными видами технологий.
4.Рассмотрите основные группы биологических объектов, применяемых в биотехнологии.
5.Перечислите и охарактеризуйте этапы становления биотехнологии как науки.
6.Охарактеризуйте области практического приложения биотехнологии.
7.Проиллюстрируйте генетическую связь биотехнологии с другими науками.
8.Поясните вклад микробиологии в развитие современной биотехнологии.
9.Приведите понятие микроорганизм, чистая культура, штамм.
10.Охарактеризуйте значение инженерной энзимологии для развития биотехнологии.
11.Поясните роль генетической инженерии в становлении современной биотехнологии.
12.Объясните, в чем состоит вклад клеточной инженерии в формировании биотехнологии как науки и сферы производства.
13.Приведите и охарактеризуйте основные виды классификаций биотехнологических процессов.

Практическое занятие № 13 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.
Тема5.1.Биотехнологии в жизни каждого
Цель. Изучить информацию о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий и её защита
Ход занятия
1.Защита кейса
Дискуссия
1.Какая главная цель клеточной инженерии?
2.Кауюроль играет генная инженерия в биотехнологии?
3. В чем преимущество процесса синтеза генов?

4.Каковы перспективы генной инженерии человека?
5. Каковы перспективы биотехнологии в пищевой промышленности?
6.Что называют рациональным питанием?
7.Что представляет собой пищевой рацион?
8.В результате чего возникает ожирение?
9.Какую пищу называют полезной? Приведите пример здорового меню.
10.Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.
11. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.

Практическое занятие № 14 Развитие промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).
Цель. Изучить информацию о развитии промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека.
1.Защита кейса
Дискуссия
1.Какие науки объединяет промышленная биотехнология?
2.Как производства взаимодействуют с окружающей средой
3.В чем заключается смысл безотходной технологии получения готового продукта?
4.Какие продукты можно получить на промышленных предприятиях в результате применения современных биотехнологий?
5..Технология –это?
Выводы.

Практическое занятие № 15 Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека

Цель: провести анализ аспектов развития некоторых исследований в биотехнологии.

Оборудование: теоретический материал по теме, карточки-задания.

Ход работы.
Задание 1.
Вариант 1. Изучите теоретический материал по теме «Биотехнологии – это…» и заполните таблицу:

Вид биотехнологии	Цель данного направления	Краткий обзор проблемы

Вариант 2. Изучите теоретический материал по теме «Клонирование» и заполните таблицу:

Вид биотехнологии	Цель данного направления	Краткий обзор проблемы

Задание 2. Сделайте выводы об этических проблемах биотехнологии и применение их в жизни человека

Практические занятия № 16 - 17 Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека
Цель. Изучить информацию о развитии биотехнологии с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, Рассмотреть устройство живых организмов в природе, которые человека использует в своей жизни. Выяснить, как человек использует науку в своей жизни.
Предмет исследования: знания о природе, используемые человеком, при создании объектов

бионики в жизни человека.
1.Защита кейса
Дискуссия
1.А какими приборами и инструментами, созданными природой, мы пользуемся дома?
2.Может ли человек обойтись без этих инструментов?
3. Какой лозунг бионики?
4. Когда сформировалась наука бионика?
5. Какой есть символ у бионики?
6. Кого можно считать основоположником бионики?
Приведите примеры когда человек создаёт то, что приносит пользу.
Идея применения знаний о живой природе для решения инженерных задач принадлежит Леонардо да Винчи, который пытался построить летательный аппарат с машущими крыльями, как у птиц: орнитоптера. После внимательного изучения полета птиц, Леонардо да Винчи спроектировал свою первую (1485–1487 гг.).
1.раковина улитки - это самоохлаждающийся дом;
2.Хобот слона - роботизированная рука;
3.крылья стрекозы - современные дроны;
4.форма подводных лодок копирует по форме морских млекопитающих;
5. медицинские шприцы - копируют укус осы или пчелы.
6. Застёжка-молния. Такое изобретение XX века, как застежка «молния», было сделано на основе строения пера птицы. Бородки пера различных порядков, оснащенные крючками, обеспечивают надежное сцепление. Считается, что первый прототип «молнии» разработал американский инженер-изобретатель Уиткомб Лео Джадсон, запатентовав его 7 ноября 1891 года за номером 504038 как «застёжку для обуви». Публике это изобретение было представлено в 1893 году, однако оно оказалось сложным в изготовлении и ненадёжным. В нашей жизни застежка «молния» закрепилась прочно и каждый из нас имеет одежду с такой застежкой.
7.Липучка. Швейцарский инженер Джордж де Местраль часто гулял со своей собакой и заметил, что к ее шерсти постоянно прилипают какие-то непонятные растения. Устав постоянно чистить собаку, инженер решил выяснить причину, по которой сорняки прилипают к шерсти. Исследовав в 1955 году феномен, он определил, что прилипание возможно благодаря маленьким крючкам на плодах дурнишника (так называется этот сорняк, репейника). В результате инженер осознал важность сделанного открытия и через восемь лет запатентовал удобную «липучку». В результате инженер осознал важность сделанного открытия и через восемь лет запатентовал удобную «липучку» Velcro, которая сегодня широко используется при изготовлении одежды.
8. Лотос и суперкраска. Наверняка вы иногда замечали, что лепестки лотоса всегда чистые и красивые. Это происходит из-за специального покрытия на лепестках, которое не позволяют частицам грязи и пыли прилипнуть к цветку. Немецкая компания ISPO, производящая краски, потратила несколько лет на изучение данного феномена, после чего создала инновационную продукцию. Если вы решите покрасить дом такой краской, то навсегда забудете о его мойке. Впервые эффект лотоса открыл немецкий ботаник, профессор Боннского университета Вильгельм Бартлотт в 1990-х годах.
9.Одним из первых памятников архитектурной бионики является Эйфелева башня, бионический принцип которой воплощен в ее конструкции. Конструкция Эйфелевой башни имеет сходное строение с берцовой костью человека, и благодаря этому обладает достаточной прочностью.
Выводы

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1. Тематические тестовые задания

Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого

1. В какой период митотического цикла удваивается количество ДНК?
1) В пресинтетический период;
2) В синтетический период;
3) В постсинтетический период;
4) В метафазе.

2. В какой период происходит активный рост клетки?
1) В пресинтетический период
2) В синтетический период;
3) В постсинтетический период;
4) В метафазе.

3. В какой период жизненного цикла клетка имеет набор хромосом и ДНК 2n4c и готовится к делению?
1) В пресинтетический период;
2) В синтетический период;
3) В постсинтетический период;
4) В метафазе.

4. В какой период митоза начинается спирализация хромосом, растворяется ядерная оболочка?
1) В анафазе;
2) В профазе;
3) В телофазе;
4) В метафазе.

5. В какой период митоза хромосомы выстраиваются по экватору клетки?
1) В профазе;
2) В метафазе;
3) В анафазе;
4) В телофазе.

6. В какой период митоза хроматиды отходят друг от друга и становятся самостоятельными хромосомами?
1) В профазе;
2) В метафазе;
3) В анафазе;
4) В телофазе.

7. В какие периоды митоза количество хромосом и ДНК равно 2n4c?
1)В профазе;
2) В метафазе;
3) В анафазе;
4) В телофазе.

8. В какой период митоза количество хромосом и ДНК равно 4n4c?
1) В профазе;
2) В метафазе;
3) В анафазе;
4) В телофазе.

9. Как называется неактивная часть ДНК в клетке?
1)Хроматин;
2) Эухроматин;
3) Гетерохроматин;
4) Вся ДНК в клетке активна.

10. В какие периоды клеточного цикла количество хромосом и ДНК в клетке равно 2n4c?
1) В пресинтетический период;
2) В конце синтетического периода;
3) В постсинтетический период;
4) В профазе;

5) В метафазе;
6) В анафазе;
7) В телофазе.

Раздел 2. Строение и функции организма.

Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека

11. Сколько семязачатков может быть в пестике?
1) Всегда один;
2) Обычно равно количеству семян;
3) Обычно равно количеству плодов;
4) Равно количеству пестиков.

12. Цветок – орган бесполого и полового размножения. В чем проявляется бесполое размножение?
1) В образовании семян;
2) В образовании плодов;
3) В образовании спор;
4) В образовании гамет.

13. Какие части цветка образуют околоцветник?
1) Чашечка из чашелистиков;
2) Венчик из лепестков;
3) Чашечка и венчик;
4) Чашечка, венчик, андроцей и гинецей.

14. Чем представлен мужской гаметофит цветковых растений?
1) Совокупностью тычинок;
2) Пыльцевым мешком;
3) Микроспорой;
4) Пыльцевым зерном.

15. Чем представлен женский гаметофит цветковых растений?
1) Пестиком;
2) Завязью пестика;
3)Семязачатком;
4) Зародышевым мешком.

16. Что образуется из оплодотворенной яйцеклетки?
1) Семя;
2) Плод;
3) Зародыш семени;
4) Эндосперм.

17. Что образуется из оплодотворенной центральной клетки?
1) Плод;
2) Семя;
3) Зародыш семени;
4) Эндосперм.

18. Что образуется из интегументов?
1) Околоплодник;
2) Семенная кожура;
3) Эндосперм;
4) Семядоли.

19. Из чего образуется околоплодник?
1) Из интегументов;
2) Из стенок завязи;
3) Из пестика;
4) Из цветоложа.

20. Кто открыл двойное оплодотворение?
1) С.Г. Навашин;
2) И.В. Мичурин.
3) Н.И. Вавилов;
4) Г. Мендель.

Раздел 3. Теория эволюции

Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция.

21. Ч.Дарвин совершил кругосветное путешествие:

1) В 1831 — 1836 годы.0;
2)В 1841 — 1846 годы;
3)В 1851 — 1856 годы;
4)В 1865 — 1870 годы.

22. Направляющим фактором при создании пород домашних животных и сортов культурных растений Дарвин считал:

1)Изменчивость;
2)Наследственность;
3)Естественный отбор;
4)Искусственный отбор.

23. Направляющим фактором, обеспечивающим появление приспособленностей к среде обитания, Дарвин считал:

1) Изменчивость;
2) Наследственность;
3) Естественный отбор;
4) Искусственный отбор.

24. В основе естественного отбора по Дарвину лежит:

1) Размножение в геометрической прогрессии;
2) Наследственность;
3) Изменчивость;
4) Борьба за существование.

25. Книга Дарвина «Происхождение видов путем естественного отбора» вышла:

1)В 1831 году;
2) В 1836 году;
3) В 1859 году;
4) В 1882 году.

26. Ученый, едва не опередивший Дарвина в открытии движущих сил эволюции:

1) А.Уоллес;
2) Ч.Лайель;
3) Ж.Б.Ламарк;
4) К.Линней.

27. Английский ученый, выдающийся геолог и натуралист, доказавший, что геологическое строение нашей планеты постоянно меняется в результате естественных процессов и оказавший большое влияние на мировоззрение Дарвина:

1)А.Уоллес;
2)Ч.Лайель;
3)Ж.Б.Ламарк;
4)К.Ф.Рулье.

****28.** Основные движущие силы эволюции по Дарвину:

1)Внутреннее стремление к самоусовершенствованию;
2)Наследственность;
3)Изменчивость;
4)Упражнение или не упражнение органов под влиянием среды;
5)Естественный отбор;
6)Передача по наследству благоприобретенных под влиянием среды признаков.

****29.** Длинная шея у жирафа по Дарвину появилась в результате:

1) Внутреннего стремления к самоусовершенствованию;
2) Наследственности;
3) Изменчивости;
4) Упражнения под влиянием среды;
5) Естественного отбора;
6)Передачи по наследству благоприобретенных под влиянием среды признаков.

****30.** Ученые, принявшие активное участие в распространении идей Дарвина:

1) А.Уоллес;
2) К.Линней;
3) Ж. Б. Ламарк;
4) А. Вейсман.

Примечание: Вопросы помеченные звёздочками, указывают на выбор более одного ответа.

Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез.

31. Объяснял происхождение человека с позиций креационизма:

1)К. Линней;
2)Ж.Б. Ламарк;
3)Ч. Дарвин.
4)Ф. Энгельс.

32. Поместил человека в группу приматов, но неверно объяснил движущие силы:

1)Ч. Дарвин;
2) Ж.Б. Ламарк;
3) Ф. Энгельс;
4) К. Линней.

33. Поместил человека в группу приматов и привел убедительные доказательства в пользу родства человека и человекообразных обезьян:

1)Ч. Дарвин;
2)К. Линней;
3)Ж.Б. Ламарк;
4)Ф. Энгельс.

34. Раскрыл значение социальных факторов в эволюции человека:

1)Ф. Энгельс;
2)Ж.Б.Ламарк;
3)Ч. Дарвин.
4)К. Линней

****35.** Рудименты, доказывающие родство человека и млекопитающих животных:

1) Рождение ребенка с хвостом;
2) Копчик из 4—5 позвонков;
3) Развитие сильного волосяного покрова на теле;
4)Рождение ребенка с дополнительными парами сосков;
5) Дарвинов бугорок на ушной раковине человека;
6) Сильно развитые клыки.

****36.** Атавизмы, доказывающие родство человека и млекопитающих животных:

1) Рождение ребенка с хвостом;
2) Копчик из 4—5 позвонков;
3) Развитие сильного волосяного покрова на теле;
4) Рождение ребенка с дополнительными парами сосков;
5) Дарвинов бугорок на ушной раковине человека;
6) Сильно развитые клыки.

37. Атавизмами называют:

1) Явление редукции органов, утративших свое значение;
2) Морфофизиологические преобразования, упрощающие организацию;
3) Случаи возврата к признакам предков;
4) Морфофизиологические преобразования, повышающие уровень организации.

38. Рудиментами называют:

1) Явление редукции органов, утративших свое значение;
2)Морфофизиологические преобразования, упрощающие организацию;
3) Случаи возврата к признакам предков;
4)Морфофизиологические преобразования, повышающие уровень организации.

****39.** К социальным факторам относятся:

1)Наследственная изменчивость;

2)Трудовая деятельность;
3)Естественный отбор;
4)Речь;
5)Общественный образ жизни;
6)Изоляция, популяционные волны и дрейф генов.

****40.** К человекообразным обезьянам относят:
1) Гиббона;
2) Орангутана;
3) Шимпанзе;
4) Гориллу;
5)Мартышку.

Примечание. Вопросы помеченные звёздочками, указывают на выбор более одного ответа.

Раздел 4. Экология

Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.

41. Термин «Экология» в 1866 г. предложил:
1) Ж.Б. Ламарк;
2)Ч. Дарвин;
3)Э. Геккель;
4)В.Н. Сукачев.

42. Верное определение:
1) Экология — наука, изучающая живые организмы;
2) Экология — наука, изучающая среду обитания живых организмов;
3) Экология — наука, изучающая вопросы охраны природы;
4) Экология — наука, изучающая взаимоотношения живых организмов друг с другом и со средой обитания.

43. Предприятие, имеющее очистные сооружения, рекомендуется строить:
1) На берегу в городе;
2) На берегу выше города;
3) На берегу ниже города;
4)Лучше не строить.

44. Верное определение:
1) Экологические факторы — факторы среды, воздействующие на организм;
2) Экологические факторы — факторы неживой природы, воздействующие на организм;
3) Экологические факторы — факторы живой природы, воздействующие на организм;
4) Экологические факторы — антропогенные факторы, воздействующие на организм.

****45.** К абиотическим факторам относятся:
1) Свет;
2) Смог (загрязнение атмосферы) над городом;
3) Повышенный уровень радиации в зоне Чернобыльской АЭС;
4) Влажность воздуха.

****46.** К биотическим факторам относятся:
1) Внутривидовые взаимоотношения;
2) Межвидовые взаимоотношения;
3) Антропогенное влияние;
4) Солёность воды в море.

****47.** К антропогенным факторам относятся:
1) Осушение болот;
2) Смог (загрязнение атмосферы) над городом;
3) Промышленное загрязнение водоемов;

4) Солёность воды в море.

48. Ограничивающий фактор (определение):

1) Значение фактора, интенсивность которого меньше нижнего предела выносливости;

2) Значение фактора, интенсивность которого больше верхнего предела выносливости;

3) Фактор, значение которого выходит за пределы выносливости;

4) Фактор, значение которого приводит к угнетению жизнедеятельности.

49. Биологический оптимум:

1) Наилучшее сочетание условий;

2) Оптимальное значение отдельного фактора;

3) Оптимальное сочетание биотических факторов;

4) Оптимальное значение абиотических факторов.

Примечание. Вопросы помеченные звёздочками, указывают на выбор более одного ответа.

Раздел 5

50. В форме химических связей образованного органического вещества дубрава аккумулирует:

1)0,04% энергии солнечного света;

2)1% энергии солнечного света;

3)5% энергии солнечного света;

4)10% энергии солнечного света.

51. Расходуется растениями в процессе дыхания:

1)90% образованного органического вещества.

2)50% образованного органического вещества;

3)30% образованного органического вещества;

4)10% образованного органического вещества.

52. Энергия солнечного света первоначально запасется в виде химических связей образованного органического вещества:

1) Редуцентов;

2) Консументов;

3) Продуцентов;

4) Гетеротрофов.

53. Переходит на следующий уровень пищевой цепи в форме прироста биомассы в среднем:

1)100% энергии съеденной пищи;

2)50% энергии съеденной пищи;

3)10% энергии съеденной пищи;

4)1% энергии съеденной пищи.

54. В экосистеме происходит:

1) Круговорот веществ и энергии;

2) Круговорот энергии.

3) Круговорот веществ;

4) Однонаправленный поток веществ и энергии.

55. Энергия солнечного света, преобразованная в энергию химических связей органического вещества:

1) Передается по цепям питания и рассеивается при дыхании на каждом пищевом уровне; 2) Происходит круговорот энергии в экосистеме;

3)Остается в форме образованного органического вещества;

4) Бесконечно передается по цепям питания.

56. Детритные пищевые цепи начинаются:

1)С растений;

2)С животных;

3)С редуцентов;

4)С органического вещества отмерших организмов.

57. Цепь питания: фитопланктон, зоопланктон, рыбы, дельфин. На прирост биомассы каждого уровня приходится 10% от съеденной пищи. Масса дельфина 50 кг, масса съеденного фитопланктона:

1)500 кг;

2)5000 кг;

3)50 000 кг;

4)500 000 кг.

58. Биомасса консументов 2-го порядка больше биомассы консументов 1-го порядка, а биомасса консументов 1-го порядка больше чем биомасса продуцентов, «перевернутая» пирамида биомассы:

1)В тундре;

2)В тайге;

3)В морях;

4)Такого не может быть.

59. Масса каждого последующего уровня в пищевой цепи прогрессивно уменьшается. Это правило:

1) Пищевой цепи;

2)Пирамиды биомассы;

3)Пирамиды энергии;

4)Пищевых связей.

6.2 Контрольные работы

6.2.1 Контрольная работа № 1 « Молекулярный уровень организации жизни»

Вариант 1.

1. Химические элементы углерод, кислород, водород и азот называют …

2. Различия между живой и неживой природой возникают на … уровне.

3. В состав гормонов щитовидной железы входит микроэлемент ….

4. Молекула гемоглобина содержит ионы ….

5. Вещества растворимые в воде, называют ….

6. При полном окислении 1 г. липидов выделяется … энергии.

7. Аминокислоты, входящие в состав белков, отличаются друг от друга …

8. Процесс разрушения первичной структуры белка называется ….

9. Мономерами нуклеиновых кислот являются ….

10. Белки, влияющие на скорость биохимических процессов в клетке, называются

….

11. Структурный полисахарид растений ….

11. Структурный полисахарид растений …

12. Резервный полисахарид животных и грибов ….

13. Вторичная структура белка представляет собой …

14. Белки актин и миозин выполняют … функцию.

13. Вторичная структура белка представляет собой ….

14. Белки актин и миозин выполняют … функцию.

15. Полисахариды по особенностям мономеров относятся к группе … биополимеров

16. Процесс синтеза новой цепи ДНК на матрице называется …

биополимеров.

17.Вместо тимина в состав нуклеотидов РНК входит азотистое основание …

18.Фрагмаент молекулы ДНК, кодирующий один полипептид называется…

19.Вторичную структуру в виде клеверного листа имеет молекула…

13. Вторичная структура белка представляет собой ….

14. Белки актин и миозин выполняют … функцию.

20.Количественные закономерности содержания азотистых оснований в молекуле ДНК установил…

Вариант№2

1.На элементарном уровне различия между живой и неживой природой…

2.В состав молекулы хлорофилла входят ионы металла…

3.Опрные структуры хвощей и диатомовых водорослей содержат соединения…

4.Благодаря подвижности молекул, вода может выполнять… функцию.

5.По отношению к воде липиды относятся к группе… соединений

6.При полном окислении 1г. углеводов выделяется … энергии.

7.Половые гормоны и гормоны надпочечников синтезируются в организме из…

8.Высокомолекулярные органические соединения, молекулы которых состоят из большого количества простых молекул, называют…

9.Мономерами белков являются…

10.Процесс восстановления природной структуры белка после обратимой денатурации называется…

11.Структурный полисахарид животных грибов и грибов…

12.Основной резервный полисахарид растений…

13.Первичная структура белка удерживается…связями

14.Белки коллаген и эластин выполняют… функцию

15.Белки и нуклеиновые кислоты по особенностям мономеров относятся к группе…биополимеров

16.Процесс удвоения молекулы ДНК осуществляет фермент…

17.Полинуклеотидные цепи ДНК расположены друг против друга по принципу …

18.Адениновые нуклеотиды ДНК и РНК отличаются…

19.Все виды РНК синтезируются…

20. Установил макромолекулярную структуру ДНК, а также построили модель молекулы ДНК учёные… и…

6.2.2 Контрольная работа №2 «Строение и функции организмов»

Вариант1

А1. Выберите пример организма, имеющий достаточно простое строение тела

1) лягушка травяная
2) дождевой червь
3) амёба обыкновенная
4) спирогира

А2. Группы клеток и межклеточного вещества, сходные по строению, происхождению и выполняемым функциям, называются

1) ткани
2) органы
3) системы органов
4) организм

А3. Делящиеся клетки растения относятся к ткани:

а) образовательной
б) механической
в) покровной
г) основной

А4. Семена голосеменных и покрытосеменных образуются из
1) семязачатков
2) завязи пестика
3) околоплодника
4) пыльцевых зерен

А5. Подземный побег отличается от корня наличием у него
1) почек
2) зоны роста
3) сосудов 4) коры

А6. Ткань, клетки которой способны к сокращению, называется
1) эпителиальная
2) соединительная
3) мышечная
4) нервная

А7. Ногти человека являются производными
1) эпидермиса
2) собственно кожи
3) соединительной ткани
4) подкожно-жировой клетчатки

А8. Прочность и упругость корню обеспечивает ткань
1) покровная
2) основная
3) проводящая
4) механическая

А9. Какие животные имеют наружный скелет из хитина
1) двустворчатые моллюски
2) черепахи
3) членистоногие
4) брюхоногие моллюски

А10. В связи с прямохождением опорой для внутренних органов брюшной полости человека служит
1) таз
2) грудная клетка
3) диафрагма
4) позвоночник

А11. Свойство органов растений изгибаться под влиянием силы земного притяжения называют
1) гидротропизмом
2) фототропизмом
3) геотропизмом
4) хемотропизмом

А12. Движется с помощью ресничек
1) инфузория стилонихия
2) фораминифера
3) эвглена зелёная
4) малярийный паразит

А13. При разгибании руки в А13. При разгибании руки в локтевом суставе
1) расслабляются двуглавая и трехглавая мышцы
2) двуглавая расслабляется, а трехглавая сокращается
3) обе мышцы сокращаются
4) обе мышцы расслабляются

А14. Корневые волоски обеспечивают
1) рост корня в толщину

2) рост корня в длину
3) защиту корня от соприкосновения с почвой
4) поглощение корнем из почвы воды и минеральных солей

А15. Выберите простейшее, которое не может питаться как растение
1) вольвокс
2) хламидомонада
3) обыкновенная амеба
4) зеленая эвглена

А16. По способу питания большинство кишечнополостных являются
1) сапротрофами
2) хищниками
3) паразитами
4) фототрофами

А17. В каком отделе кишечника человека происходит расщепление растительной клетчатки
1) двенадцатиперстной кишке
2) толстой кишке
3) тонкой кишке
4) слепой кишке

А18. В процессе дыхания растения обеспечиваются
1) энергией
2) водой
3) органическими веществами
4) минеральными веществами

А19. Гидра дышит
1) при помощи воздушных мешков
2) при помощи трахеи
3) жабрами
4) поглощая растворённый в воде кислород всей поверхностью тела

А20. Какие функции выполняет кровеносная система насекомых
1) участие в газообмене
2) транспорт газов и осморегуляция
3) участие в частичном расщеплении питательных веществ
4) перенос питательных веществ и продуктов жизнедеятельности

А21. Основная функция почек у млекопитающих животных и человека - удаление из организма
1) белков
2) лишнего сахара
3) жидких продуктов обмена
4) твердых непереваренных веществ

А22. Клетки эпидермиса кожи в организме человека выполняют функцию
1) защитную
2) транспортную
3) запасающую
4) проведения возбуждения

А23. Защиту организма человека от чужеродных тел и микроорганизмов осуществляют
1) лейкоциты, или белые кровяные клетки
2) эритроциты, или красные кровяные клетки
3) тромбоциты, или кровяные пластинки
4) жидкая часть крови – плазма

А24. Действие раздражителей вызывает возникновение нервного импульса в
1) чувствительных нейронах
2) двигательных нейронах
3) рецепторах
4) вставочных нейронах

А25. Аксоны – отростки нервных клеток, которые выходят за пределы центральной нервной системы, собираются в пучки и образуют:
1) подкорковые ядра
2) нервные узлы

3) кору мозжечка
4) нервы

В1. Установите соответствие между признаком и типом животных

1) Членистоногие
2) Хордовые
А) незамкнутая кровеносная система
Б) внутренний скелет – хорда
В) нервная трубка расположена на спинной стороне тела
Г) брюшная нервная цепочка Д) замкнутая кровеносная система
Е) членистые конечности

В2. Особенность безусловных рефлексов заключается в том, что они

1) обеспечивают приспособление организма к меняющимся условиям окружающей среды
2) являются признаком, характерным для отдельной особи вида
3) обеспечивают приспособление организма к постоянным условиям среды
4) характерны для всех особей вида
5) являются врожденными 6) не передаются по наследству

В3. Установите, в какой последовательности в организме человека кровь проходит малый круг кровообращения.

1)левое предсердие 2) легочные капилляры 3) легочные вены 4) легочные артерии 5) правый желудочек

С1. В чем проявляется усложнение строения кровеносной системы у земноводных по сравнению с рыбами?

Вариант 2.

А1. Группы одноклеточных или многоклеточных особей, объединённых для совместного существования, относятся к:

1) гетеротрофам
2) анаэробам
3) колониальным организмам
4) функциональной системе

А2. Временное объединение органов и систем, направленное на достижение необходимого организму результата, называется

1) ткани
2) функциональная система
3) система органов
4) организм

А3. К проводящей ткани относятся:

а) столбчатые клетки листа
б) корневые волоски
в) устьичные клетки
г) ситовидные трубки

А4. К вегетативным органам растений относится

1) цветок
2) плод
3) стебель
4) семя

А5. Пыльца цветковых растений формируется в

1) семязачатке
2) рыльце пестика
3) тычинках
4) завязи пестика

А6. Клетки какой ткани способны производить биологически активные вещества (секреты)

1) эпителиальная
2) соединительная
3) мышечная
4) нервная

А7. В поперечнополосатой мышечной ткани, в отличие от гладкой
1) клетки веретеновидные
2) в клетках имеется одно ядро
3) клетки многоядерные
4) наступает медленное утомление

А8. Прочность и упругость растению обеспечивают
1) сосуды древесины
2) ситовидные трубки луба
3) волокна луба и древесины
4) камбий

А9. Наружный скелет, состоящий из хитина, имеют:
1) жук-плавунец и стрекоза:
2) аскарида и острица;
3) большой и малый прудовики;
4) караси и карпы.

А10. В организме человека полуподвижное соединение костей характерно для
1) скелета головы
2) позвоночника
3) плечевого пояса
4) тазового пояса

А11. Свойство побегов расти по направлению к свету называют
1) гидротропизмом
2) фототропизмом
3) геотропизмом
4) хемотропизмом

А12. Движется с помощью жгутиков
1) амёба обыкновенная
2) фораминиферы
3) амёба дизентерийная
4) эвглена зелёная

А13. Разгибание ноги в коленном суставе осуществляет
1) двухглавая мышца
2) трёхглавая мышца
3) четырёхглавая мышца
4) трапециевидная мышца

А14. Поступление в растение воды, необходимой для фотосинтеза, зависит от
1) корневого давления и испарения воды листьями
2) скорости оттока питательных веществ из листьев ко всем органам
3) скорости роста и развития растения
4) процесса деления и роста клеток корня

А15. Непереваренные остатки пищи у инфузории туфельки выводятся через
1) клеточный рот
2) порошицу
3) сократительную вакуоль
4) пищеварительную вакуоль

А16. Животных, для которых характерно как полостное, так и внутриклеточное пищеварение, относят к
1) кишечнополостным
2) моллюскам
3) кольчатым червям
4) инфузориям

А17. Ядовитые вещества, попавшие в организм человека с пищей, обезвреживаются в
1) почках
2) печени
3) толстом кишечнике
4) поджелудочной железе

А18. Растения в процессе дыхания

1) выделяют кислород и поглощают углекислый газ
2) поглощают кислород и выделяют углекислый газ
3) накапливают энергию в образующихся органических веществах
4) синтезируют органические вещества из неорганических

А19. Органами дыхания насекомых являются
1) жабры
2) лёгкие
3) трахеи
4) кожа и лёгкие

А20. Кровь у дождевого червя
1) заполняет промежутки между органами
2) течет в кровеносных сосудах
3) выливается в парные выделительные трубочки
4) из полости тела попадает в кишечник

А21. Структурной и функциональной единицей почки человека является
1) нейрон
2) нефрон
3) миоцит
4) остеоцит

А22. Особенность внешнего покрова пресмыкающихся - наличие
1) однослойного эпидермиса
2) роговых чешуй
3) хитинового покрова
4) кожных желез

А23. Лейкоциты участвуют в
1) свертывании крови
2) переносе кислорода
3) переносе конечных продуктов обмена
4) уничтожении чужеродных тел и веществ

А24. Пучки длинных отростков нейронов, покрытые соединительнотканной оболочкой и расположенные вне центральной нервной системы, образуют
1) нервы
2) мозжечок
3) спинной мозг
4) кору больших полушарий

А25. Рецепторы - это чувствительные образования, которые
1) передают импульсы в центральную нервную систему
2) передают нервные импульсы со вставочных нейронов на исполнительные
3) воспринимают раздражения и преобразуют энергию раздражителей в процесс нервного возбуждения
4) воспринимают нервные импульсы от чувствительных нейронов

В1. Установите соответствие между видом животного и особенностью строения его сердца –
1) трёхкамерное без перегородки в желудочке,
2) трёхкамерное с неполной перегородкой в желудочке
3) четырёхкамерное:
А) прыткая ящерица
Б) обыкновенный тритон
В) озёрная лягушка
Г) синий кит
Д) серая крыса
Е) сокол сапсан

В2. На звонок с урока:
1) реагируют дети любого возраста одинаково,
2) сходно реагируют дети школьного возраста,
3) приобретается рефлекс в процессе жизни,
4) рефлекс передаётся по наследству,
5) рефлекс является врождённым,

6) рефлекс не передаётся по наследству.

В3. Установите, в какой последовательности в организме человека кровь передвигается по большому кругу кровообращения

1) вены большого круга
2) артерии головы, рук и туловища
3) аорта
4) капилляры большого круга
5) левый желудочек
6) правое предсердие

С1. Каково значение крови в жизнедеятельности человека?

6.2.3 Контрольная работа №3 «Теоретические аспекты экологии»

1.Кто предложил термин «экология»:

А) Аристотель;
Б) Э. Геккель;
В) Ч. Дарвин;
Г) В.И. Вернадский.

2.Все факторы живой и неживой природы, воздействующие на особи, популяции, виды, называют:

А) биотическими;
Б) абиотическими;
В) экологическими;
В) антропогенными.

3.Понятие «биогеоценоз» ввел:

А) В. Сукачев;
Б) В. Вернадский;
В) Аристотель;
Г) В. Докучаев.

4.Минерализуют органические вещества других организмов:

А) продуценты;
Б) консументы 1-го порядка;
В) консументы 2-го порядка;
г) редуценты.

5.Понятие «экосистема» вел в экологию:

А) А. Тенсли;
Б) Э.Зюсс;
В) В. Сукачев;
Г) В. Вернадский.

6.Консументы в биогеоценозе:

А) потребляют готовые органические вещества;
Б) осуществляют первичный синтез углеводов;
В) разлагают остатки органических веществ;
Г) преобразуют солнечную энергию.

7.Изменения во внешней среде приводят к различным изменениям в популяции, но не влияют:

А) на численность особей;
Б) на возрастную структуру;
В) на ареал;
Г) на соотношение полов.

8.Постоянная высокая плодовитость обычно встречается у видов:

А) хорошо обеспеченными пищевыми ресурсами;
Б) смертность особей которых очень велика;

В) которые занимают обширный ареал;

Г) потомство которых проходит стадию личинки.

9.Определите правильно составленную пищевую цепь:

А) семена ели – ёж – лисица – мышь;

Б) лисица – ёж – семена ели – мышь;

В) мышь – семена ели – ёж – лисица;

Г) семена ели – мышь – ёж – лисица.

10.Показателем процветания популяций в экосистеме служит:

А) их высокая численность;

Б) связь с другими популяциями;

В) связь между особями популяции;

Г) колебание численности популяции.

11.Организмы, способные жить в различных условиях среды, называют:

А) стенобионтами;

Б) олигобионтами;

В) комменсалами;

Г) эврибионтами.

12.Абиотическим фактором среды не является:

А) сезонное изменение окраски зайца-беляка;

Б) распространение плодов калины, рябины, дуба;

В) осеннее изменение окраски листьев у листопадных деревьев;

Г) осенний листопад.

13.Закон оптимума означает следующее:

А) организмы по-разному переносят отклонения от оптимума;

Б) любой экологический фактор оптимально воздействует на организмы;

В) любой экологический фактор имеет определенные пределы положительного влияния на организм;

Г) любой организм оптимально подстраивается под различные условия окружающей среды.

14.Приспособленность к среде обитания:

А) является результатом длительного естественного отбора;

Б) присуща живым организмам с момента появления их на свет;

В) возникает путем длительных тренировок организма;

Г) является результатом искусственного отбора.

15.Только в водной среде стало возможным:

А) удлинение тела организмов;

Б) усвоение организмами солнечного света;

В) появление пятипалых конечностей;

Г) возникновение фильтрационного типа питания.

16.Из сред жизни самая тонкая (в вертикальном распределении):

А) воздушная;

Б) почвенная;

В) водная;

Г) водная и воздушная.

17.К паразитам деревьев можно отнести:

А) бабочку-белянку;

Б) божью коровку;

В) жука-короеда;

Г) древесных муравьев.

18.Почва как среда обитания включает все группы животных, но основную часть её биомассы формируют:

А) гетеротрофы-консументы 1-го порядка;

Б) сапрофаги (сапротрофы);

В) продуценты (автотрофы);

Г) гетеротрофы – консументы 2-го порядка.

19.Светолюбивые травы, растущие под елью, являются типичными представителями следующего типа взаимодействий:

А) нейтрализм;

Б) комменсализм;

В) протокооперация;

Г) аменсализм.

20.Растением – паразитом не является:

А) головня;

Б) омела;

В) заразиха;

Г) повилика.

6**.3 Вопросы к промежуточной аттестации**

1. Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие.
2. Методы познания живой природы
3. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.).
4. Уровневая организация живой природы и эволюция.
5. Химический состав клетки: неорганические соединения
6. Химический состав клетки: органические соединения
7. Белки: состав, строение, структура, свойства и функции
8. Углеводы: виды, состав, свойства и функции
9. Липиды: виды, состав, функции
10. Нуклеиновые кислоты. ДНК: строение молекулы, матричный синтез, функции
11. Нуклеиновые кислоты. РНК: строение, виды, функции
12. АТФ: строение, функции, синтез
13. Создание и основные положения клеточной теории
14. Биосинтез белка Митоз. Фазы митоза
15. Энергетический обмен: этапы характеристика, общая формула
16. Фотосинтез: фазы, характеристика
17. Бесполое размножение и его формы
18. Гаметогенез, зоны развития. Яйцеклетки, сперматозоиды
19. Мейоз: фазы, значение
20. Двойное оплодотворение
21. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности
22. Основные признаки многоклеточных организмов
23. Основные этапы клонирования животных
24. Типы размножения
25. Онтогенез: эмбриональное и постэмбриональное развитие
26. Признаки живого организма

27. Генетика, основные понятия
28. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Законы Менделя
29. Особенности наследования признаков, сцепленных полом
30. Соотношение хромосомных типов полов в разных группах организмов
31. Наследственная изменчивость. Мутации, причины мутаций
32. Модификационная изменчивость. Свойства модификаций
33. Эволюционная теория Ж.Б. Ламарка
34. Предпосылки возникновения теории Ч. Дарвина
35. Эволюционная теория Ч. Дарвина
36. Движущие силы эволюции
37. Вид, критерии вида
38. Приспособленность организмов как результат естественного отбора
39. Формы естественного отбора
40. Видообразование, макроэволюция
41. Направления эволюции: ароморфоз, идиоадаптация, дегенерация Основные идеи о происхождении жизни на Земле
42. Происхождение и эволюция человека. Человеческие расы.
43. Физико-химические особенности сред обитания
44. Правило минимума Ю. Либиха
45. Закон толерантности В. Шелфорда
46. Экологическая характеристика вида и популяции
47. Трофические уровни
48. Сообщества и экосистемы
49. Динамическое равновесие в биосфере
50. Учение В.И. Вернадского «О биосфере»
51. Проблемы отходов, связанные с профессией
52. Антропогенные воздействия на биосферу
53. Бактериальные заболевания
54. Вирусные заболевания
55. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды
56. Биотехнология
57. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из разных источников

Приложение 6.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ДООП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»
«ООП.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

2025

Разработчик(и): Н.Э. Шекеро, преподаватель Колледжа сервиса и дизайна ВВГУ,

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 9 от «22» мая 2025 г.

Председатель ЦМК И.В. Мокшина

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА **4**

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ **5**

3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **11**

4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ **17**

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **17**

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА **19**

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Комплексная рабочая программа учебного предмета ДООП.01 «Введение в специальность», ООП.14 «Индивидуальный проект» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ДООП.01 «Введение в специальность» входит в раздел «Дополнительные общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла, ООП.14 «Индивидуальный проект» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебных предметов	356
в том числе:	
– практические занятия	124
– самостоятельная работа	76
– самостоятельная работа (Индивидуальный проект)	156
– консультации	-
– промежуточная аттестация: в 1 семестре: комплексная оценка выполнения практических, самостоятельных заданий и письменного отчета по поисковому и аналитическому этапу работы над Индивидуальным проектом во 2 семестре: дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

в части гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества,

участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;

- сформированность нравственного сознания, этического поведения;

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

- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

- расширение опыта деятельности экологической направленности; ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

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

Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» личностные результаты в программе конкретизированы как:

- Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов;

- Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия;

- Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном профессиональном и личностном становлении;

- Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи;

- Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины учебных неудач;

- Л6 применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека, проявление к нему уважения на примере сведений научных спорах и дискуссиях;

- Л7 сформированность чувства гордости за достижения в отечественной науке;

- Л8 сформированность ответственного отношения к осознанному выбору индивидуальной образовательной и профессиональной траектории на основе сведений о научных достижениях;

- Л9 сформированность целостного мировоззрения в результате оперирования общенаучными понятиями и методами научного познания, установление связи между теоретическими научными положениями и достижениями в различных научных областях;

- Л10 готовность к решению творческих задач, оцениванию ситуации, собственных поступков и оперативного принятия решения, нахождения адекватных способов поведения и взаимодействия со сверстниками и педагогом во время учебной, игровой и проектной деятельности;

- Л11 осознанность ценности здорового и безопасного образа жизни, осознание необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;

- Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием;

- Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и результативности их научной деятельности;

- Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др.).

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные

учебные действия:

- умение управлять своей познавательной деятельностью;
- 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;
- умение сотрудничать с взрослыми, сверстниками, детьми младшего возраста в образовательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки; осознание значимости науки, владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки;
- готовность к научно-техническому творчеству;
- чувство гордости за достижения отечественной науки;
- положительное отношение к труду, целеустремлённость.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;
- участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;
- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- 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; б) базовые исследовательские действия:
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- 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;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

- М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

- М2 формирование в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных задач.

- М3 использование различных видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности;

- М4 развитие эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение роли в команде, эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды;

- М5 использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- М6 умение анализировать, собирать и выявлять необходимую информацию из разных источников литературы;

- М7 решение научных задач в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой исследования;

- М8 предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;

- М9 формирование корректного оформления результатов проектной работы, осуществление аннотирования, реферирования, библиографического разыскания и описания в соответствии с действующими стандартами;

- М10 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации, аргументируя позицию, выдвигаемую в проектной работе.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные:

а) самоорганизация:

-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; оценивать приобретенный опыт;

- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

- 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. Познавательные:

- способность перерабатывать информацию, используя различные методы теоретического исследования (сопоставление, обобщение, сравнение, синтез, классификация, моделирование, прогнозирование и пр.)

- способность воспринимать информацию в различных репрезентативных системах, создавать целостный образ (предмета, ситуации, явления, закона и пр.); способность получать необходимую информацию различными способами и из различных источников; владеть приемами ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы на примере материалов данного курса;

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения задач данного курса;

- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития.

Коммуникативные:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- владеть различными способами общения и взаимодействия;

- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- семинар;

- учебно-исследовательская работа обучающихся;

- самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;

- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;

- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «Введение в специальность» и общеобразовательного предмета «Индивидуальный проект»:

-П1 сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;

-П2 владеть навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;

-П3 владеть умением понимать программы, умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

-П4 владеть компьютерными средствами представления и анализа данных;

-П5 сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете

-П6 сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и

необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;

-П7 сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

- П8 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

- П9 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

-П10 использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;

- П11 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;

- П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения;

- П13 понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека;

- П14 знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления социальной действительности;

- П15 владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов;

- П16 владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности.

-П7 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

-П18 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов

- П19 Способность применять полученные знания и сформированные навыки в формировании общественного питания как отрасли народного хозяйства

-П20 владеть навыками поиска актуальной информации в различных источниках, включая Интернет;

-П21 способность анализировать современные направления в общественном питании;

-П22 способность применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных производственных ролей (потребителя, производителя, наемного работника, работодателя);

-П23 умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в общественном питании;

- П 24Сформированность представлений о влиянии религиозных направлений на развитие кулинарии

- 3 **ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем в часах**	**Коды результатов освоения ООП**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования		**40**	
Тема 1.1. Роль профессии в жизни человека.	**Самостоятельная работа** Цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность». Значение дисциплины в подготовке специалиста со средним профессиональным образованием. Связь с дисциплинами по специальности, последовательность изложения тем. Понятие: специальность, профессии, должность. Роль профессии в жизни человека: самореализация.	2	Л1, Л2, Л3, М1, М2, П1, П2
	Практическое занятие № 1 «Написание исследовательской работы «Моя специальность» Описание будущей профессии.	6	
Тема 1.2. Организационная среда колледжа.	**Самостоятельная работа** История создания и развития колледжа, традиции, устав. Структура и управление колледжам. Единые требования к обучающимся. Расположение мастерских, кабинетов, служб. Особенности организации учебного процесса, знакомство с учебным планом. Изучение структуры профессиональных модулей подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Подготовка к учебной и производственной практикам.	2	Л4, М3, П1
	Практическое занятие № 2. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.	6	
Тема 1.3. Структура сайта ВВГУ	**Самостоятельная работа** Знакомство с сайтом ВВГУ, личный кабинет студента, расписание и замены, электронная образовательная среда «Moodle», документооборот, дистанционное обучение, инструкции.	2	Л5, Л6, М4, М5, П3, П4
	Практическое занятие № 3. Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	6	
Тема 1.4. Структура и правила оформления текстовых документов	**Самостоятельная работа** Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам, правила оформления презентационного материала.	2	

	Практическое занятие № 4. Работа по темам рефератов, оформление в соответствии с требованиями к оформлению текстовой части документов (СК-СТО-ТР-04-1.005-2015)	6	
Тема 1.5. Информация, информационные процессы и технология обработки информации	**Самостоятельная работа** Информационная культура в жизни человека. Библиотека – хранилище информационных ресурсов, база образования и самообразования. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат. Виды справочных пособий: энциклопедии (универсальные, отраслевые, тематические); словари (орфографические, толковые, языковые, отраслевые); справочники. Указатель ГОСТов как пример отраслевой библиографии. Методика библиографической работы студента (в курсовом, дипломном проектировании). Способы группировки материала в библиографическом списке: алфавитный, систематический, по главам работы, хронологический. Файловая система хранения информации в ПК. Типы файлов. Архивация файлов. Виды и форматы материальных носителей информации: накопители на жестких магнитных дисках, гибкие магнитные диски, оптические диски, флеш-диски. Понятие глобальной сети	2	Л9, Л10, М6, М7, П3, П5
	Практическое занятие № 5 Интернет и его функции. Службы Интернет. Основы работы с программами браузерами. Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам. Поиск информации в глобальной сети Интернет. Обзор поисковых серверов Интернет. Подготовка к практической работе.	6	
Раздел 2. Теоретические основы проектной деятельности.		116	
Тема 2.1. Проектная деятельность в зарубежной и отечественной науке	**Самостоятельная работа** Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в зарубежной и отечественной педагогике.	4	Л2, Л4, Л5, Л6, Л9; М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, П13, П14, П 15
Тема 2.2. Проектная деятельность: научное обоснование и методология	**Самостоятельная работа** Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики. Прогнозирование, планирование, конструирование.	4	Л10, М7, П3, П4, П13, П14, П15

Тема 2.3. Классификация проектов и управление ими	**Самостоятельная работа** Методы управления и масштабы проектов. Многообразие типологий и классификаций проектов. Проекты, проектирование и бизнес. Результаты проектирования.	4	Л10, Л13, М6, М7, П13, П14 Л11, Л12, Л13, М8, М9, П15, П16
Тема 2.4. Проектная деятельность как особый вид технологий	**Самостоятельная работа** Практико-ориентированные проекты. Информационные проекты. Творческие проекты. Игровые проекты.	4	
	Практическое занятие № 6 Написание эссе «Ступенька к проекту»	12	
Тема 2.5. Организация работы над проектами: условия, проблемы, этапы, исполнители	**Самостоятельная работа** Организация проектной деятельности. Запланированные изменения. План управления человеческими ресурсами. Этапы организации работы над проектом. Элементы проектной деятельности и специальные умения. Принципы формирования команды проекта. Основные характеристики команды проекта.	4	Л7, Л14, М9, П15, П16
Тема 2.6. Специфика учебных проектов	**Самостоятельная работа** Учебный проект как дидактическое средство. Формирование умений проектной деятельности. Значение технологии учебного проектирования в становлении будущего профессионала. Алгоритм работы над учебным проектом. Основные требования к проектному методу. Визитная карточка проекта. Принципы учебного проектирования.	4	Л8, М7, М8, М9, П16, П17
Тема 2.7. Работа над учебным проектом: ситуация и проблема, постановка цели, формулирование темы	**Самостоятельная работа** Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.	4	Л5, Л6, М4, М5, П2,П3

	Практическое занятие № 7 «Мозговой штурм (проблема, цель, тема проекта)»	12	
Тема 2.8. Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта	**Самостоятельная работа** План проекта. Параметры осуществления проекта. Основные и вспомогательные процессы. Принципы планирования. Структура проекта. Проектный треугольник.	4	Л5, Л6, М4, М5, П2,П3
Тема 2.9. Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта	**Самостоятельная работа** Условия и обеспечение проекта. Целевая направленность учебных проектов. Этапы работы над проектом и конкретный результат каждого этапа. Типы, способы, формы представления проектов. Проектная деятельность и телекоммуникации.	4	Л12, Л13, Л14, М10, П4, П5, П6
	Практическое занятие № 8 «Оформление письменной части проекта» Составление списка литературы по теме исследования	12	
Тема 2.10. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы	**Самостоятельная работа** Критериальное оценивание проектов. Модерация и самооценивание проекта. Параметры оценивания. Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке.	4	Л13, Л14, М2, М3, П1, П2, П16
Тема 2.11. «Продукты» проектной деятельности	**Самостоятельная работа** Работа над веб-сайтами. Проект социологического исследования. Проект в форме атласа. Бизнес-план в качестве проекта учащихся. Создание проекта школьного театра. Школьная газета как продукт творческой проектной деятельности. Реклама книги.	4	Л8, Л9, М4, М5, П4, П5
	Практическое занятие № 9 Написание резюме Оформление деловой переписки	8	

	Создание информационно-рекламных продуктов		
Тема 2.12. Защита и презентация проекта	**Самостоятельная работа** Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Рекомендации по структуре проектной работы. Основные формы защиты проектов. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами. Деловая игра как одна из форм защиты проекта.	4	Л10, Л11, М6, М7,
	Практическое занятие № 10 Оформление презентации проекта	8	
Тема 2.13. Анализ проекта	**Самостоятельная работа** Алгоритм написание отчёта. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом	4	Л9, Л13, М1 , М9, М10, П20, П21, П22, П23, П24
	Практическое занятие № 11 «Отчёт о работе над проектом». Оценка собственной исследовательской работы	12	
Раздел 3. Введение в специальность: основы поварского и кондитерского искусства		44	
Тема 3.1. Особенности профессии, профессионально важные качества	**Самостоятельная работа** Квалификационные характеристики повара, кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара, кондитера.	2	Л8, Л9, М6, М7, П7, П8
	Практическое занятие № 12 Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру.	4	
Тема 3.2. Исторический процесс формирования общественного питания	**Самостоятельная работа** Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни	2	Л10, Л11, М8, М9, П10, П11
	Практическое занятие № 13 Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения.	12	

Тема 3.3. Современные направления в общественном питании	**Самостоятельная работа** Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире. Демонстрационный экзамен. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы». Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2	Л1, Л2, Л3, М4, М5, П11, П12
	Практическое занятие № 14 Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	6	
Тема 3.4. Особенности русской кухни	**Самостоятельная работа** Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	4	Л11, Л12, Л13, М8, М10, П9, П10
	Практическое занятие № 15 Влияние постов на русскую кухню. Православие. Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины).	6	
Тема 3.5. Личностные качества повара, кондитера	**Самостоятельная работа** «Плюсы» и «минусы» профессии повар.	2	Л3, Л5, М4, П10, П24
Индивидуальный проект	**Индивидуальный проект** «Моя будущая профессия – специалист по поварскому и кондитерскому делу» Примерные направления индивидуальных проектов 1. "Современные направления и тенденции в общественном питании" 2. "Моя будущая профессия" 3. «Моя профессия- Повар, кондитер» 4. «Способы и оборудование для тепловой кулинарной обработки. Комбинированные методы термообработки» 5. «Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей» 6. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента» 7. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» 8. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий» 9. «Сладкая профессия»	156	Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, Л8, Л9, Л10, Л11, Л12, Л13, Л14, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11,П12,П13, П14, П15, П16, П17, П18, П19,

	10. «Творчество повара» 11. «Знакомство с профессией повара-сушиста» 12. «Молекулярная кулинария» 13. «Учет и анализ готовой продукции в общепите» 14. «История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер» 15. «Роль профессии: «Повар, кондитер» в мировой экономике» 16. «Профессиональный стандарт индустрии питания» 17. «Нормативно-техническая документация в общественном питании» 18. «Виды и классификация предприятий общественного питания» 19. «Оценка степени востребованности профессии Повар, кондитер на региональном рынке труда» 20. «Технологическая и технико-технологическая карты как первичный учетный документ в общественном питании» 21. «Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании» 22. «Роль профессии: «Повар, кондитер» в экономике страны, города» 23. «Профессиональная компетентность повара, кондитера» 24. «Фудтех как дорога в будущее для общепита» 25. «Современные тенденции в сфере общепита» 26. «SousVide- низкотемпературная кухня». 27. «Технология дегидрации Smokinggum» 28. Теория цвета и композиции в кулинарии. 29. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 30. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.		П20, П21, П22, П23, П24
Промежуточная аттестация контрольная работа, дифференцированный зачет			
Всего часов		138	

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

«Введение в специальность»

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

Основное оборудование: Доска учебная маркерная меловая комбинированная;

Стол преподавателя; Стулья, Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК, Ноутбук Acer Aspire E1-531, Проектор Panasonic, Звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c, Экран 180*180, наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

«Индивидуальный проект»

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

Основное оборудование: Доска учебная маркерная меловая комбинированная;

Стол преподавателя; Стулья, Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК, Ноутбук Acer Aspire E1-531, Проектор Panasonic, Звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c, Экран 180*180

Информационное обеспечение

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Хеннер Е. К. Введение в специальность. Лекции по дисциплине: учебное пособие / Е. К. Хеннер - Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Пермь, 2021. – 246 с. – Режим доступа: http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/henner-vvedenie-v-specialnost-lekcii-po-discipline.

2. Кунилова, О. В., Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва : Русайнс, 2023. — 159 с. — ISBN 978-5-466-03179-9. — URL: https://book.ru/book/950166.

3. Каширина, Н. В., Информационное обеспечение проектной деятельности : учебное пособие / Н. В. Каширина, Т. В. Петрова, А. А. Черепахин. — Москва : КноРус, 2023. — 109 с. — ISBN 978-5-406-10634-1. — URL: https://book.ru/book/946787.

4. Введение в специальность : учебное пособие / составитель В. А. Казаков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ульяновск : УИ ГА, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-7514-0307-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/290351.

5. Сапожникова, Т. И. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Т. И. Сапожникова. — Чита : ЗабГУ, 2022. — 146 с. — ISBN 978-5-9293-3053-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/363431.

6. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2024. — 167 с. — ISBN 978-5-406-12658-5. — URL: https://book.ru/book/952901.

7. Панютин, А. Н. Основы проектной деятельности : учебное пособие / А. Н. Панютин, О. А. Полянская , под редакцией В. Н. Татаренко. — Санкт-Петербург :

8. СПбГЛТУ, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-9239-1322-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288887.

9. Магомедов, Ф. М. Основы проектной деятельности : учебно-методическое пособие / Ф. М. Магомедов, И. М. Меликов, С. Р. Хабибов. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2021. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/194013.

Дополнительная литература

1. Б.Р. Мандель «Основы проектной деятельности», учебное пособие, Москва, 2018(электронный ресурс)**.**

2. Н.Ф. Яковлева «Проектная деятельность в образовательном учреждении»,Москва: изд-во «Флинта»,2014 (электронный ресурс)

3. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: https://book.ru/book/947835 (дата обращения: 24.05.2023). — Текст : электронный.

Электронные ресурсы

1. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности www.sci-innov.ru
2. Полнотекстовая база данных ГОСТов, действующих на территории РФ http://www.vniiki.ru/catalog/gost.aspx
3. Научная библиотека ДВФУ http://www.dvfu.ru/web/library/nb1
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY www.elibrary.ru
5. Электронно-библиотечная система Издательства "Лань" https://e.lanbook.com/
6. Электронная библиотека "Консультант студента" https://www.studentlibrary.ru/
7. Электронно-библиотечная система Znanium.com https://znanium.com/
8. Электронно-библиотечная система IPR BOOKS https://www.iprbookshop.ru/
9. Электронная библиотека "ЮРАЙТ" https://urait.ru/
10. Общепит:информационный сайт. http://foodis.ru/
11. информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России. http://www.pitportal.ru/
12. Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф" http://www.creative-chef.ru/3
13. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов. http://supercook/ru
14. Тайны кулинарии. http://x-food/ru
15. Кулинарная социальная сеть. http://www.povarenok.ru
16. Федерация рестораторов и отельеров. http://www.frio.ru

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" 12

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденны Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565

3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

5. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 31987 — 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию..

7. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

10. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

16. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов	Тема 1.1 Тема 3.3 Индивидуальный проект	Текущий контроль. Выполнение и защита практической работы. Устный опрос. Работас нормативной документацией. Контрольная работа. Защита индивидуального проекта. Дифференцированный зачет.
Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия	Тема 1.1, Тема 2.1 Тема 3.3 Индивидуальный проект	
Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном	Тема 1.1 Тема 3.3, 3.5, Индивидуальный проект	

профессиональном и личностном становлении		
Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи	Тема 1.2, Тема 2.1 Индивидуальный проект	
Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины учебных неудач	Тема 1.3, Тема 2.1, Тема 2.7, Тема 2.8, Тема 3.5 Индивидуальный проект	
Л6 применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека, проявление к нему уважения на примере сведений научных спорах и дискуссиях	Тема 1.3, Тема 2.1, Тема 2.7, Тема 2.8 Индивидуальный проект	
Л7 сформированность чувства гордости за достижения в отечественной науке	Тема 2.5 Индивидуальный проект	
Л8 сформированность ответственного отношения к осознанному выбору индивидуальной образовательной и профессиональной траектории на основе сведений о научных достижениях	Тема 2.6, Тема 2.11, Тема 3.1 Индивидуальный проект	
Л9 сформированность целостного мировоззрения в результате оперирования общенаучными понятиями и методами научного познания, установление связи между теоретическими научными положениями и достижениями в различных научных областях;	Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.4 Тема 2.13 Тема 3.1 Индивидуальный проект	
Л10 готовность к решению творческих задач, оцениванию ситуации, собственных поступков и	Тема 1.5 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.12	

оперативного принятия решения, нахождения адекватных способов поведения и взаимодействия со сверстниками и педагогом во время учебной, игровой и проектной деятельности	Тема 3.2 Индивидуальный проект	
Л11 осознанность ценности здорового и безопасного образа жизни, осознание необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей	Тема 2.4 Тема 2.12 Тема 3.2 Тема 3.4 Индивидуальный проект	
Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием	Тема 2.4 Тема 2.9 Тема 3.4 Индивидуальный проект	
Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и результативности их научной деятельности	Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.9 Тема 2.10 Тема 2.13 Тема 3.4 Индивидуальный проект	
Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др	Тема 2.5 Тема 2.9 Тема 2.10 Тема 2.13 Индивидуальный проект	
Метапредметные		
М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации	Тема 1.1 Тема 2.1 Тема 2.9 Тема 2.13 Индивидуальный проект	Текущий контроль. Выполнение и защита практической работы. Устный опрос. Работас нормативной документацией. Контрольная работа.
М2 формирование в рамках поставленной цели проекта	Тема 1.1 Тема 2.1	

совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных задач	Тема 2.10	Защита индивидуального проекта. Дифференцированный зачет.
М3 использование различных видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.10 Индивидуальный проект	
М4 развитие эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение роли в команде, эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды	Тема 1.3 Тема2.1 Тема2.7 Тема2.8 Тема2.11 Тема3.3 Тема3.5 Индивидуальный проект	
М5 использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет	Тема 1.3 Тема2.1 Тема2.7 Тема2.8 Тема 2.11 Тема3.3 Индивидуальный проект	
М6 умение анализировать, собирать и выявлять необходимую информацию из разных источников литературы	Тема1.5 Тема2.1 Тема2.3 Тема2.12 Тема3.1 Индивидуальный проект	
М7 решение научных задач в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой исследования	Тема1.5 Тема2.1 Тема2.2 Тема2.3 Тема2.6	

	Тема2.12 Тема3.1 Индивидуальный проект	
М8 предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата	Тема2.4 Тема2.6 Тема3.2 Тема3.4 Индивидуальный проект	
М9 формирование корректного оформления результатов проектной работы, осуществление аннотирования, реферирования, библиографического разыскания и описания в соответствии с действующими стандартами	Тема2.4 Тема2.5 Тема2.6 Тема2.13 Тема3.2 Индивидуальный проект	
М10 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации, аргументируя позицию, выдвигаемую в проектной работе	Тема2.9 Тема2.13 Тема3.4 Индивидуальный проект	
Предметные		
П1 сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире	Тема1.1 Тема1.2 Тема2.10 Индивидуальный проект	Текущий контроль. Выполнение и защита практической работы. Устный опрос. Работас нормативной документацией. Контрольная работа. Защита индивидуального проекта. Дифференцированный зачет.
П2 владеть навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов	Тема1.1 Тема2.7 Тема2.8 Тема2.10 Индивидуальный проект	
П3 владеть умением понимать программы, умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц	Тема1.3 Тема 1.5 Тема2.2 Тема2.7 Тема2.8 Индивидуальный проект	
П4 владеть компьютерными средствами представления и анализа данных	Тема1.3 Тема 1.5 Тема2.2 Тема2.7	

	Тема2.8 Индивидуальный проект	
П5 сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете	Тема1.5 Тема 2.9 Тема2.11 Индивидуальный проект	
П6 сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними	Тема 2.9 Индивидуальный проект	
П7 сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей	Тема 3.1 Индивидуальный проект	
П8 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления	Тема 3.1 Индивидуальный проект	
П9 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности	Тема 3.4 Индивидуальный проект	
П10 использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации	Тема 3.2 Тема 3.4 Тема 3.5 Индивидуальный проект	

П11 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов	Тема 3.2 Тема 3.3 Индивидуальный проект	
П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения	Тема 3.3 Индивидуальный проект	
П13 понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека	Тема 2.1 Тема2.2 Тема2.3 Индивидуальный проект	
П14 знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления социальной действительности	Тема 2.1 Тема2.2 Тема2.3 Индивидуальный проект	
П15 владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов	Тема 2.2 Тема2.4 Тема2.5 Индивидуальный проект	
П16 владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности	Тема 2.4 Тема2.5 Тема2.6 Тема2.10 Индивидуальный проект	
П17 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности	Тема2.6 Индивидуальный проект	
П18 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе	Индивидуальный проект	

собранных данных, презентации результатов		
П19 Способность применять полученные знания и сформированные навыки в формировании общественного питания как отрасли народного хозяйства	Индивидуальный проект	
П20 владеть навыками поиска актуальной информации в различных источниках, включая Интернет	Тема 2.13 Индивидуальный проект	
П21 способность анализировать современные направления в общественном питании	Тема2.13 Индивидуальный проект	
П22 способность применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных производственных ролей (потребителя, производителя, наемного работника, работодателя	Тема 2.13 Индивидуальный проект	
П23 умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в общественном питании	Тема 2.13 Индивидуальный проект	
П 24Сформированность представлений о влиянии религиозных направлений на развитие кулинарии	Тема 2.13 Тема 3.5 Индивидуальный проект	